99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 1

GUIDE D'UTILISATION

# Cuisinière

De Dietrich

LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 2

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 3

De Dietrich

*Chère Cliente, Cher Client,*

*Vous venez d'acquérir une cuisinière* ***DE DIETRICH*** *et nous vous en remercions.*

*Nos équipes de recherche ont conçu pour vous cette nouvelle génération d'appareils, qui par leur qualité, leur esthétique, leurs fonctions et leurs évolutions technologiques en font des produits d'exception, révélateurs de notre savoir-faire.*

*Votre nouvelle cuisinière* ***DE DIETRICH*** *s'intégrera harmonieusement dans votre cuisine et alliera parfaitement les performances de cuisson, et la facilité d'utilisation. Nous avons voulu vous offrir un produit d'excellence.*

*Vous trouverez également dans la gamme des produits* ***DE DIETRICH****, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de lave-vaisselle, et de réfrigérateurs intégrables, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle cuisinière* ***DE DIETRICH****.*

*Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis-à-vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).*

*Et connectez-vous aussi sur notre site* ***www.dedietrich-electromenager.com*** *sur lequel vous trouverez nos dernières innovations ainsi que des informations utiles et complémentaires.*

***DE DIETRICH***
***Les nouveaux objets de valeur***

*Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.*

*Important :*
*Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.*

www.dedietrich-electromenager.com

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 4

## SOMMAIRE

1 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL
- Description de votre cuisinière — 7
- Description de votre four — 7
- Accessoires — 8

2 / CONSIGNES DE SECURITE — 10
- Respect de l'environnement — 10

3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL
- Conditions règlementaires d'installation — 11
- Encastrement — 12
- Raccordement électrique — 12
- Branchement — 13
- Raccordement gaz — 14
- Changement de gaz — 15

4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL
- Pieds réglables — 17
- Remplacement de la lampe du four — 17

5 / CARACTERISTIQUES GAZ — 18

6 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON
- Présentation du clavier de commandes — 19
- Utilisation de la table de cuisson — 20
  - Mise en marche et ajustement de la puissance — 20
  - Utilisation de la minuterie — 21
- Utilisation des brûleurs de table — 22
  - Conseils pour utiliser les brûleurs de table — 22
- Guide de cuisson — 23

7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE — 24

8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE — 25

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 5

## SOMMAIRE

9 / UTILISATION DE VOTRE FOUR
- Description du programmateur — 27
- Description de l'afficheur — 27
- Réglage de l'heure et la date — 28
  - A la mise sous tension — 28
  - Remise à l'heure de l'horloge et de la date — 28
- Réaliser une cuisson — 29
- Utiliser les différents modes de cuisson — 29
  - La fonction "Chef" — 29
  - Guide de cuisson — 36
  - Conseils d'utilisation du four — 38
  - La fonction "Guide culinaire" — 39
  - La fonction "ICS" — 42
  - La fonction "Basse température — 50
  - Accès aux différents réglages du four — 52
  - La fonction "Minuterie" — 54

10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR
- La fonction "Nettoyage" — 55
- Dans quel cas faut-il effectuer une pyrolyse ? — 55
- Comment effectuer un cycle pyrolyse ? — 56
- Fin de pyrolyse — 57
- Verrouillage des commandes — 57

11 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONTIONNEMENT DE VOTRE FOUR — 58

12 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE — 59

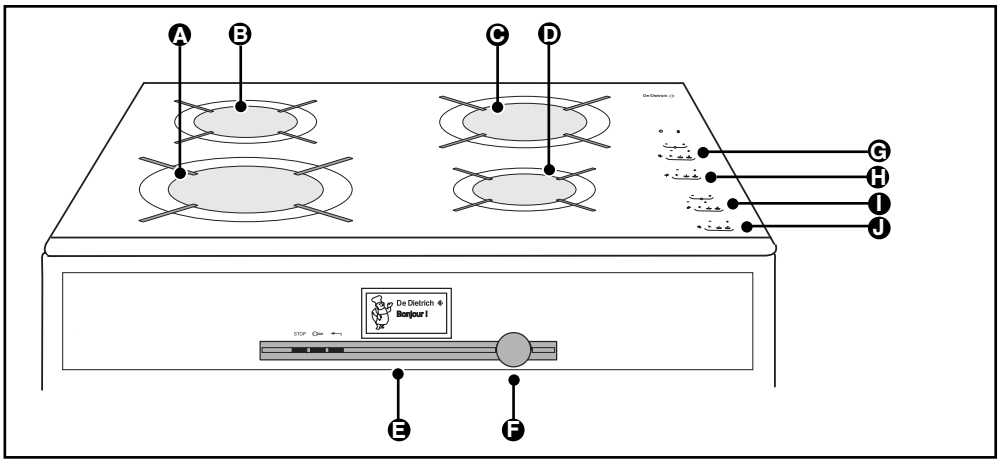
13 / SERVICE APRES-VENTE
- Interventions — 60
- Relations consommateurs — 60

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 6

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 7

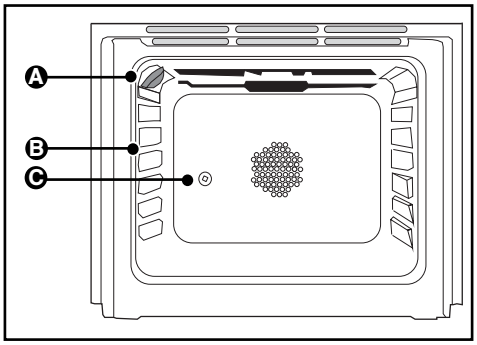
## 1 / PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

- ***DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE***




- **A** Brûleur grand-rapide
- **B** Brûleur semi-rapide
- **C** Brûleur rapide
- **D** Brûleur auxiliaire
- **E** Programmateur électronique
- **F** Sélecteur des fonctions du four
- **G** Commande sensitive du foyer arrière gauche
- **H** Commande sensitive du foyer arrière droit
- **I** Commande sensitive du foyer avant gauche
- **J** Commande sensitive du foyer avant droit

- ***DESCRIPTION DE VOTRE FOUR***




- **A** Lampe
- **B** Gradin
- **C** Tournebroche

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 8



## • *ACCESSOIRES*

### • *Plat lèchefrite multi-usages fig.1*

Il sert de plat à gâteaux et dispose d'un rebord incliné. Il s'utilise pour la cuisson de pâtisseries telles que choux à la crème, meringues, madeleines, pâtes feuilletées...
Inséré dans les gradins sous la grille, il recueille les jus et les graisses des grillades, il peut être utilisé à demi rempli d'eau pour des cuissons au bain-marie.
Evitez de mettre dans la lèchefrite des rôtis ou des viandes car vous aurez systématiquement d'importantes projections sur les parois du four.
Ne jamais poser ce plat directement sur la sole, sauf en position GRIL.

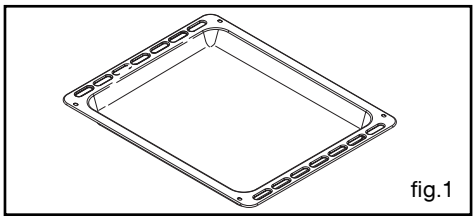


fig.1

### • *Grille sécurité anti-basculement fig.2*

La grille peut être utilisée pour supporter tous les plats et moules contenant des aliments à cuire ou à gratiner.

Elle sera utilisée pour les grillades (à poser directement dessus).

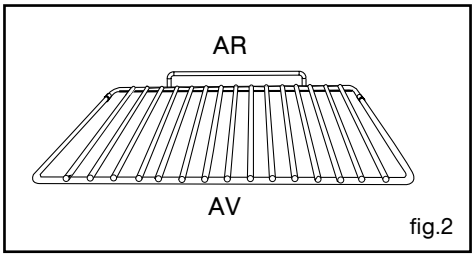


fig.2

### • *Plat sortant sur système coulissant fig.3*

Equipé d'un plat à gâteaux, il permet de sortir complètement le plat de l'enceinte du four de manière à pouvoir intervenir aisément en cours de cuisson.
Ce système possède une sécurité anti-basculement lui permettant de supporter une charge de 5 kg uniformément répartie.

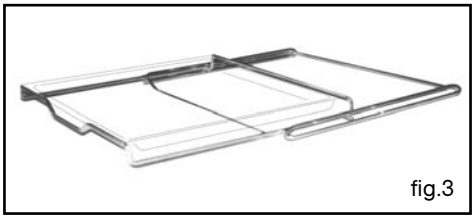


fig.3

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:25 Page 9



## • *ACCESSOIRES*

### • *Casserolerie réservée à la cuisson "basse température" fig.4*

Posez les viandes (sauf les volailles) sur la grille, le plat émail dessous.
Posez les pots de yaourts directement dans le plat.

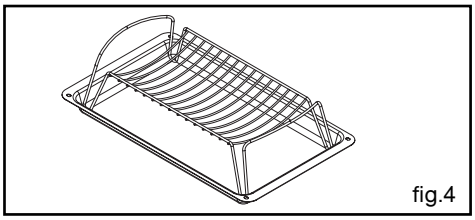


fig.4

### • *Tournebroche fig.5*

La cuisson au tournebroche est très pratique et permet d'obtenir, en particulier, des viandes savoureuses et régulièrement cuites. Pour l'utiliser :

- engagez le berceau de la broche au 3e gradin à partir du bas (vérifiez le sens)

- enfilez une des fourchettes sur la broche, embrochez la pièce à rôtir ; enfilez la deuxième fourchette, centrez et serrez en vissant les deux fourchettes,

- placez la broche sur son berceau,

- poussez légèrement pour engager la pointe de la broche dans le carré d'entraînement situé au fond du four,

- disposez le plat lèchefrite multi-usages au gradin inférieur pour recueillir le jus de cuisson.

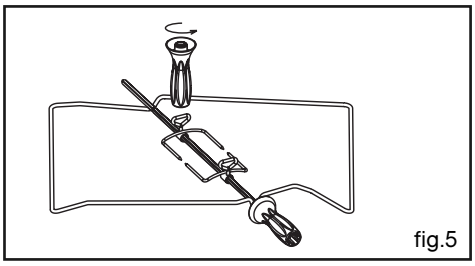
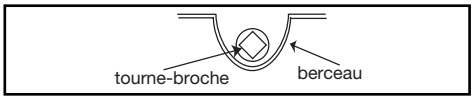


fig.5

***Attention***
***Sens du berceau : placez le berceau de façon à ce que le trou prévu pour le tourne-broche soit totalement apparent.***




***Attention***
***Dans le cas où la broche comporte une poignée isolante, retirez-la en la dévissant avant de fermer la porte.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 10

## 2 / CONSIGNES DE SECURITE

• Nous avons conçu votre cuisinière pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation.

- Cette cuisinière, destinée exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires, ne contient aucun composant à base d'amiante.

- Les cuissons doivent être réalisées sous votre surveillance.

- Votre cuisinière doit être déconnectée de l'alimentation électrique avant toute intervention.

- En branchant des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité, assurez-vous que le câble d'alimentation ne soit pas en contact avec les zones chaudes.

- Ne laissez personne s'appuyer ou s'asseoir sur la porte du four ouverte.

- **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il y a lieu de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants.**

- **Les parties accessibles ou les surfaces peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Eloignez les jeunes enfants.**

- **Lors de son utilisation, ne prenez pas à main nue la casserolerie (grille, tournebroche, lèchefrite, berceau de tournebroche...), utilisez une manique ou un tissu isolant.**

- Il est recommandé de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères, et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.

_ Dans le cas où une fêlure ou une fissure deviendrait visible sur le dessus verre, débranchez immédiatement l'appareil de son alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Contactez le service après-vente.

- Avant de procéder au nettoyage pyrolyse de votre four, retirez tous les éléments de casserolerie et enlevez les débordements importants.

**- Pendant une pyrolyse, les surfaces accessibles deviennent plus chaudes qu'en usage normal. Eloignez les jeunes enfants.**

- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur.

- La marque de conformité **CE** est apposée sur cette cuisinière.

## • *RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT*

– Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

– Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

– Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 11



## • *CONDITIONS REGLEMENTAIRES D'INSTALLATION*

- **Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et utilisé seulement dans un endroit bien aéré. Consultez les notices avant d'installer et d'utiliser cet appareil.**

- **Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.**

- Les conditions de réglage de cet appareil sont inscrites sur l'étiquette collée à l'intérieur du coffre.

- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. **Veillez à assurer une bonne aération de votre cuisine**, maintenez ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installez un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation) : un débit de $2m^3/h$ par kW de puissance gaz est nécessaire.

- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.

- Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire ; par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace ; en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe.

***Conseil***
***Pour être assuré d'avoir une installation conforme, n'hésitez pas à faire appel à un spécialiste électroménager.***

- Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière en classe 1 (appareil isolé) ou en classe 2 - sous classe 1 (incorporable ou non incorporable, fig.1), selon norme gaz : EN 30-1-1.

Les échauffements sont conformes à l'EN60335-2-6.

- **RACCORDEMENT GAZ :**

Le raccordement gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, de façon que **le tuyau ne soit jamais en contact avec l'arrière de l'appareil,** qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.
Quel que soit le type ou la classe de la cuisinière et qu'elle soit gaz, mixte ou électrique, les parois (arrière et adjacentes) doivent être en matière résistante à la chaleur ou revêtues d'une telle matière.

**Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être visitables sur toute la longueur, remplacés avant leur date limite d'utilisation (marquée sur le tuyau), et avoir une longueur de 2 m maximum.**

Le raccordement au moyen d'un tuyau flexible monté sur un about est **interdit** si l'installation gaz est neuve ou modifiée (changement du robinet d'alimentation).

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 12

## 3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • *ENCASTREMENT*

Vous devez respecter les cotes d'encastrement suivantes (**fig.1 et 2**):

- **10 mm** entre les côtés de l'appareil et les murs ou les meubles.

- **30 mm** entre le mur et l'arrière de l'appareil, couvercle fermé.

- Cote de profondeur d'encastrement entre le mur à l'arrière et l'avant de l'appareil : **610 mm** (voir fig. 2, vue de dessus).

- Si la cuisinière est placée sur un socle, veillez à ce que l'appareil soit bien calé, afin qu'il ne glisse pas du socle.

3 TYPES D'ENCASTREMENT POSSIBLES

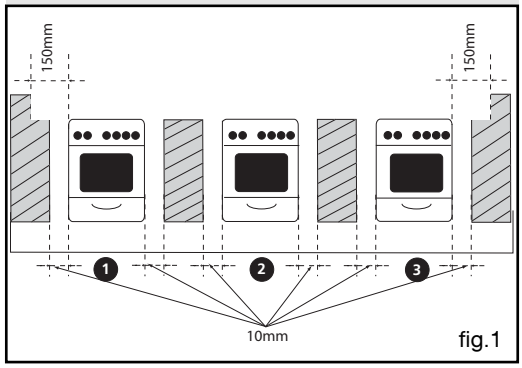


fig.1

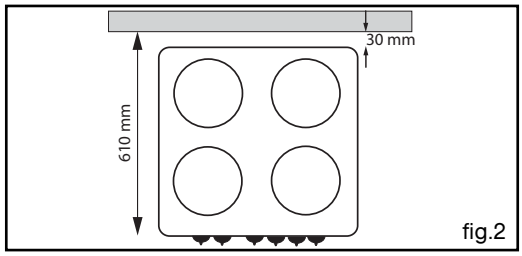


fig.2

### • *RACCORDEMENT ELECTRIQUE*

La cuisinière doit être raccordée au réseau 220-240 V monophasé et le fil de protection (vert/jaune) doit être relié à la borne ⏚ de terre de l'installation.

Le câble doit être de type H 05 VVF à 3 conducteurs de 1,5 $mm^2$.

S'il est nécessaire de changer ce câble d'alimentation ou si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

Le câble d'alimentation des appareils de la classe I doivent comporter un conducteur vert/jaune relié à la borne de terre de l'appareil et au contact de terre de la fiche de prise de courant.

L'appareil doit être raccordé au réseau par l'intermédiaire d'une fiche de prise de courant 2P+T normalisée CEI60083 ou d'un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3,5 mm.
Dans le cas d'un branchement par prise de courant, celle-ci doit rester accessible après l'installation.

***Attention***
***Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à la mise à terre inexistante ou incorrecte.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 13

## 3 / INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

### • *BRANCHEMENT*

- Ouvrez la trappe en plastique située en bas à droite du capot arrière. Pour cela :

- Enfoncez un tournevis entre la tôle du capot et la trappe puis faites pivoter la trappe **(fig. 1)**.

- Désserrez les vis du serre-câble **(fig.2).**

- Introduisez le câble d'alimentation par le côté du capot et dans le serre-câble situé à droite du bornier **(fig.2)** (Reportez-vous au tableau de la page précédente pour le choix de la section du câble).

- Dénudez chaque fil du câble d'alimentation sur 12 mm et torsadez soigneusement les brins **(fig. 3)**.

- Désserrez les vis du bornier ↶

- Raccordez les fils du câble conformément au schéma ci-contre **(fig.2)**. Tous les brins des fils d'alimentation doivent être emprisonnés sous les vis. Le fil de terre couleur vert-jaune doit être relié à la borne ⏚.

- **Avant serrage, vérifiez que les vis du bornier ne serrent pas la gaine isolante des fils.**

- Vissez à fond les vis du bornier et vérifiez le branchement en tirant sur chaque fil (**fig.2**).

- Fixez le câble en serrant le serre-câble.

- Refermez la trappe.

fig.1

fig.2

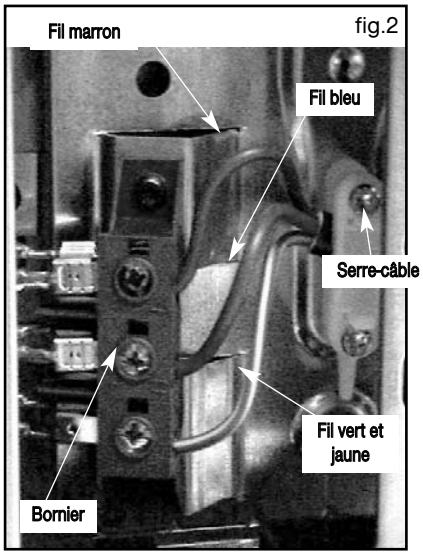
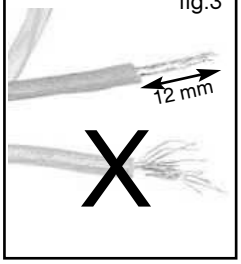



fig.3




***Conseil***

***Lors de la mise sous tension, si vous constatez une anomalie, vérifiez le bon raccordement.***

***Attention***

***Suivez attentivement les instructions ci-dessus afin d'assurer un bon raccordement. Un mauvais branchement peut amener des risques d'échauffement dangereux au niveau de votre câble.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 14



## • *RACCORDEMENT GAZ*

### • *Appareils incorporables*

(entre deux meubles)

***- Pour les gaz distribués par une canalisation (gaz naturel), le raccordement s'effectue :***

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés **(fig. 1)**.
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) **(fig. 2)**.

***- Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue :***

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés **(fig. 1)**.
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) **(fig. 2)**.
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm **(fig.3)** monté sur un about approprié **équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.**

### • *Appareils non incorporables*

***- Pour les gaz distribués par une canalisation (gaz naturel), le raccordement s'effectue :***

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés **(fig. 1)**.
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) **(fig. 2)**.
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 15 mm **(fig.3)** monté sur un about approprié **équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.**

***- Pour le butane-propane distribué par bouteille ou réservoir, le raccordement s'effectue :***

- soit par tuyau flexible avec embouts mécaniques filetés **(fig. 1)**.
- soit par un raccord rigide (tuyauterie en cuivre) **(fig. 2)**.
- soit, **dans le cas d'une installation existante**, par tube souple d'un diamètre intérieur de 6 mm **(fig.3)** monté sur un about approprié **équipé de colliers de serrage à ses deux extrémités.**

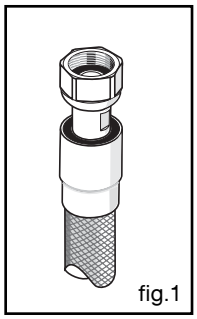


fig.1

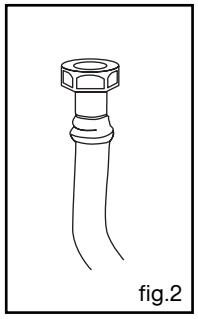


fig.2

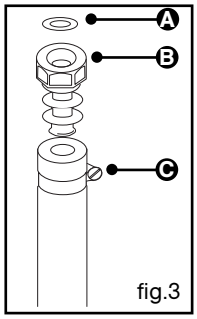


fig.3

**A** Rondelle d'étanchéité
**B** About
**C** Collier de serrage (non fourni)

***Attention***

***L'installation est normalement réservée aux installateurs et techniciens qualifiés.***
***L'appareil est livré pré-réglé en gaz de réseau (gaz naturel).***

***Conseil***

***En cas d'utilisation d'abouts selon recommandations ci-dessus, vous pouvez vous les procurer auprès du SAV constructeur (coordonnées obtenues auprès du Service Consommateurs de la marque).***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 15



## • *CHANGEMENT DE GAZ*

**Cette cuisinière est livrée pré-réglée pour le gaz de réseau (gaz naturel).**

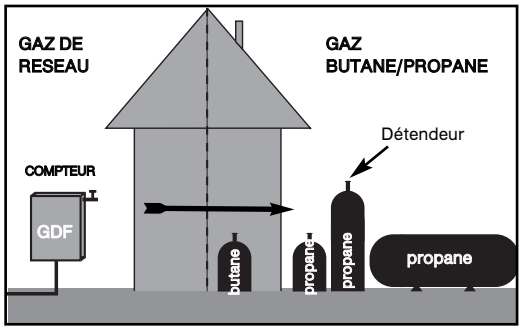
***Attention***
***Pour tout changement de gaz, vous devez impérativement effectuer les trois opérations suivantes :***

- Vérifiez la position de l'interrupteur de changement de gaz (fig.1)
- Adaptez le raccordement gaz,
- Adaptez les injecteurs,

- Les injecteurs nécessaires à l'adaptation au butane/propane sont dans la pochette contenant la notice.

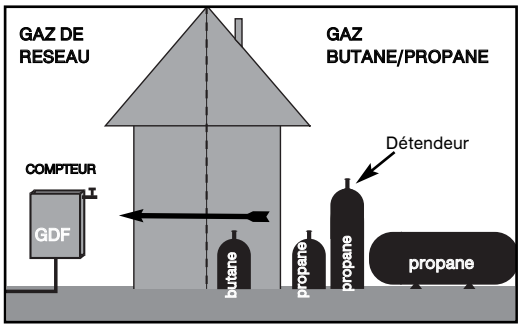
- A chaque changement de gaz, cochez le nouveau réglage sur l'étiquette dans la pochette.

***PASSAGE DU GAZ DE RESEAU EN GAZ BUTANE/PROPANE***




**ET**

***PASSAGE DU GAZ BUTANE/PROPANE AU GAZ DE RESEAU***




### • *Vérification de la position de l'interrupteur de changement de gaz*

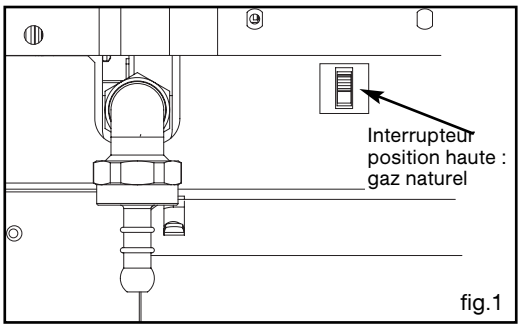
Si votre installation est alimentée en gaz butane/propane, vous devez alors vérifier la position de l'interrupteur de changement de gaz situé à l'arrière de votre cuisinière.

- Lorsque l'interrupteur est positionné vers le haut, il est réglé en gaz naturel.**(fig.1)**

- Lorsque l'interrupteur est positionné vers le bas, il est réglé en butane/propane.

### • *Adaptation du raccordement gaz*

Reportez-vous aux paragraphes de la page précédente.




Position de l'interrupteur à l'arrière gauche de la cuisinière.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 16



## • *CHANGEMENT DE GAZ*

### • *Adaptation des injecteurs*

**Chaque injecteur est identifié par un numéro gravé dessus.**

Changez les injecteurs avec une clé à angle, en procédant comme suit :

- Retirez les grilles, les chapeaux et les têtes de tous les brûleurs (fig. 1).

- Dévissez à l'aide de la clé fournie les injecteurs situés dans le fond de chaque pot et ôtez-les (fig. 2).

- Montez à la place les injecteurs fournis dans la pochette, conformément au tableau des caractéristiques gaz présent dans la notice d'utilisation ; pour cela :

- Vissez-les d'abord manuellement jusqu'au blocage de l'injecteur.

- Engagez la clé sur l'injecteur.

- Serrez suivant les consignes ci-dessous.

**Pour un serrage idéal :**

- Tracez une ligne sur la plaque d'âtre à l'aide d'un crayon de papier à l'endroit indiqué (fig. 3).

- Tournez la clé dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la ligne apparaisse de l'autre côté de la clé (fig. 4).

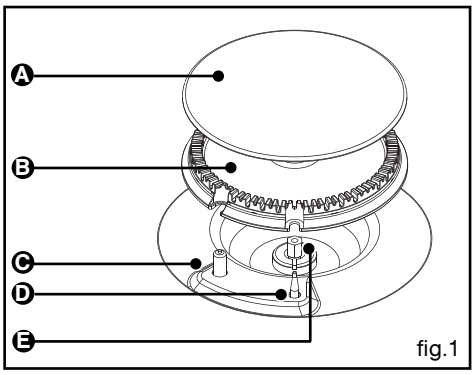


fig.1

**A** Chapeau de brûleur
**B** Tête de brûleur
**C** Bougie d'allumage
**D** Thermocouple
**E** Injecteur

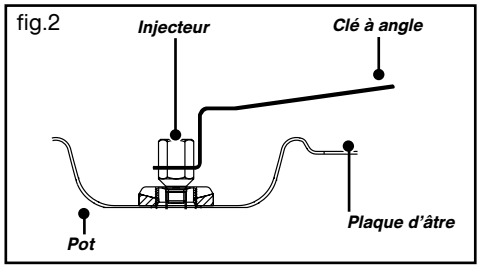


fig.2

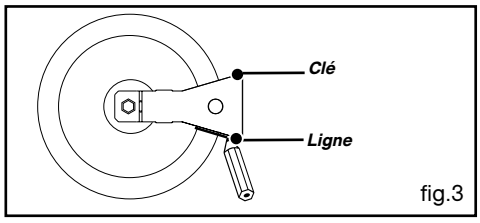


fig.3

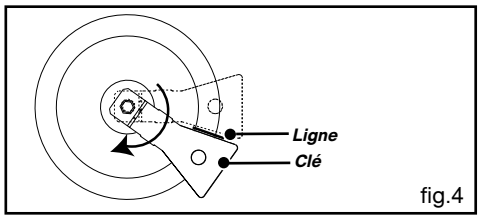


fig.4

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 17

## 4 / REGLAGE DE VOTRE APPAREIL

- ***PIEDS REGLABLES***

***(suivant modèle) fig.1***

Certains appareils possèdent des pieds réglables à l'avant, qui permettent d'obtenir une assise correcte quel que soit le sol, par vissage ou dévissage.

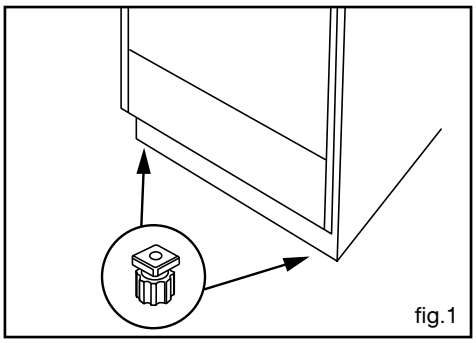


fig.1

- ***REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR***

***Danger***

***Débranchez la cuisinière avant toute intervention sur l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique et intervenez lorsque l'appareil est refroidi.***

La lampe est accessible :

A l'intérieur du four (fig. 2) :
L'ampoule se situe au plafond de la cavité de votre four.

- Tournez le hublot vers la gauche d'un quart de tour,
- Dévissez l'ampoule dans le même sens.

Caractéristiques de l'ampoule :
- 15 W,
- 220-240 V~
- 300°C,
- culot E14 à vis.

- Changez l'ampoule puis remontez le hublot et rebranchez votre four.

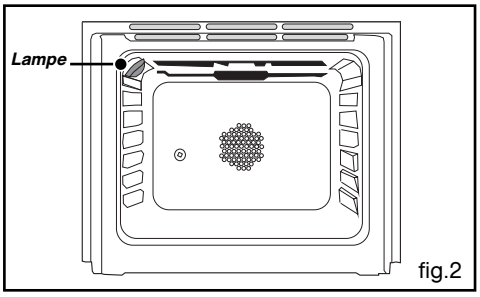


fig.2

***Conseil***

***Pour dévisser le hublot et la lampe, utilisez un gant de cahoutchouc qui facilitera le démontage.***

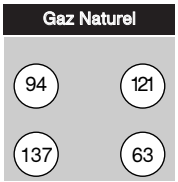
99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 18

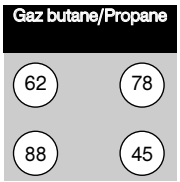
## 5 / CARACTERISTIQUES GAZ

| Appareil destiné à être installé en :<br>**FR .....Cat : II2E+3+**<br><br>Débit horaire ci-dessous :<br>à 15°C sous 1013 mbar | | **Butane**<br><br>**G30**<br>**28-30 mbar** | **Propane**<br><br>**G31**<br>**37 mbar** | **Gaz naturel**<br><br>**G20**<br>**20 mbar** | **Gaz naturel**<br><br>**G25**<br>**25 mbar** |
|---|---|---|---|---|---|
| **Brûleur rapide** | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | | **78** | **78** | **121** | **121** |
| Débit calorifique nominal | (kW) | 2,25 | 2,25 | 2,30 | 2,30 |
| Débit calorifique réduit (avec sécurité) | (kW) | 0,830 | | 0,870 | |
| Débit horaire | (g/h) | 164 | 161 | | |
| Débit horaire | (l/h) | | | 219 | 255 |
| **Brûleur grand rapide** | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | | **88** | **88** | **137** | **137** |
| Débit calorifique nominal | (kW) | 3,10 | 3,10 | 3,10 | 3,10 |
| Débit calorifique réduit (avec sécurité) | (kW) | 0,830 | | 0,870 | |
| Débit horaire | (g/h) | 225 | 221 | | |
| Débit horaire | (l/h) | | | 295 | 343 |
| **Brûleur semi-rapide** | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | | **62** | **62** | **94** | **94** |
| Débit calorifique nominal | (kW) | 1,45 | 1,45 | 1,5 | 1,5 |
| Débit calorifique réduit (avec sécurité) | (kW) | 0,620 | | 0,615 | |
| Débit horaire | (g/h) | 105 | 104 | | |
| Débit horaire | (l/h) | | | 143 | 166 |
| **Brûleur auxiliaire** | | | | | |
| Repère marqué sur l'injecteur | | **45** | **45** | **63** | **63** |
| Débit calorifique nominal | (kW) | 0,750 | 0,750 | 0,850 | 0,850 |
| Débit calorifique réduit (avec sécurité) | (kW) | 0,300 | | 0,350 | |
| Débit horaire | (g/h) | 55 | 54 | | |
| Débit horaire | (l/h) | | | 81 | 94 |
| Débit calorifique total | (kW) | 7,55 | 7,55 | 7,75 | 7,75 |
| Débit maximum | (g/h) | 549 | 540 | | |
| | (l/h) | | | 738 | 858 |

## REPÉRAGE DES INJECTEURS

Le tableau ci-contre indique les implantations des injecteurs sur votre appareil en fonction du gaz utilisé. Chaque numéro est marqué sur l'injecteur.



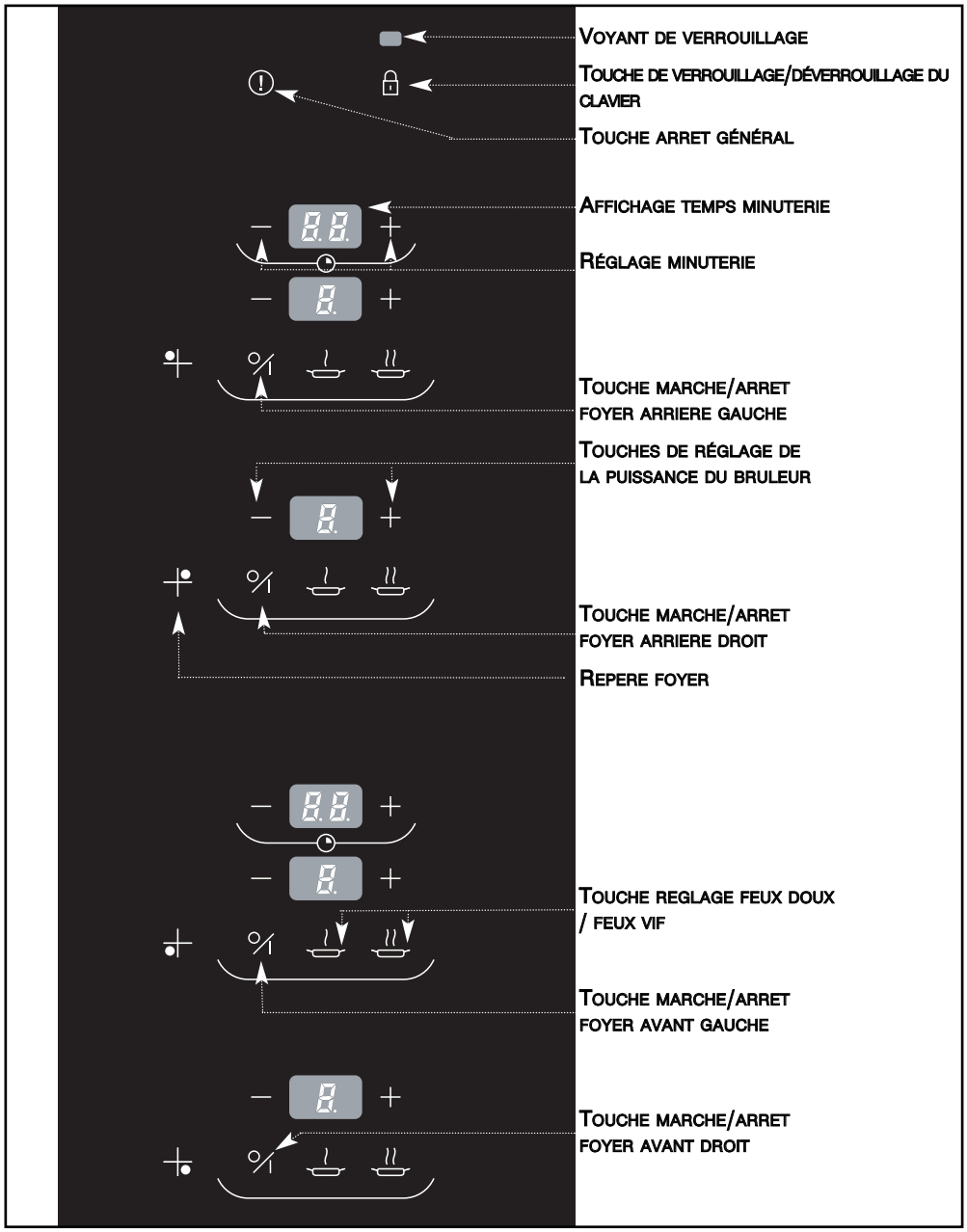




| **ELECTRICITE** | |
|---|---|
| - Alimentation : | **220-240 V~ - 50 Hz** |
| - Consommation en veille : | **2,5 Wh** |
| - Consommation maxi en fonction : | **20 Wh** |

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 19

## 6 / UTILISATION DE VOTRE TABLE DE CUISSON

- ***PRESENTATION DU CLAVIER DE COMMANDE***


VOYANT DE VERROUILLAGE
TOUCHE DE VERROUILLAGE/DÉVERROUILLAGE DU CLAVIER
TOUCHE ARRET GÉNÉRAL
AFFICHAGE TEMPS MINUTERIE
RÉGLAGE MINUTERIE
TOUCHE MARCHE/ARRET FOYER ARRIERE GAUCHE
TOUCHES DE RÉGLAGE DE LA PUISSANCE DU BRULEUR
TOUCHE MARCHE/ARRET FOYER ARRIERE DROIT
REPERE FOYER
TOUCHE REGLAGE FEUX DOUX / FEUX VIF
TOUCHE MARCHE/ARRET FOYER AVANT GAUCHE
TOUCHE MARCHE/ARRET FOYER AVANT DROIT

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 20



## • *UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON*

### • *Mise en marche et ajustement de la puissance*

– **Sélectionnez** le brûleur que vous souhaitez utiliser en appuyant sur la touche ⏻ correspondante **(fig. 1)**.

- Le chiffre 0 clignote.
- Les voyants de puissance de ce brûleur clignotent.

– **Choisissez** la puissance de chauffe en appuyant au choix sur les touches de réglage de la puissance du brûleur **(fig. 2)**. Les voyants de puissance s'arrêtent de clignoter ; votre table s'allume alors automatiquement.

– **Vous pouvez ajuster** la puissance du brûleur en appuyant sur les touches + ou −

Cette puissance est visualisée par les voyants d'indication de puissance.

- Un appui sur ♨ sélectionne

la position **7 (fig 3)**.

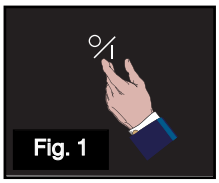
- Un appui sur ♨ sélectionne

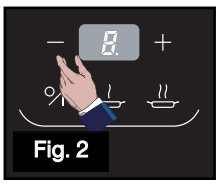
la position **5 (fig. 4)**.

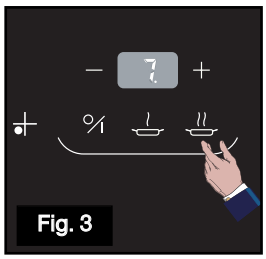
– **Verrouillage :** appuyez environ 3 secondes sur la commande 🔒 . Les commandes sont bloquées, sauf la commande marche/arrêt ⏻ des brûleurs et la touche arrêt général. Après les 3 secondes, le voyant d'indicateur de verrouillage s'allume.

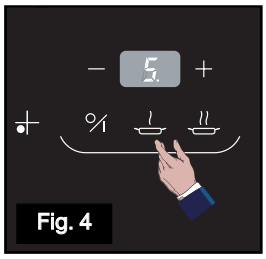
– **Déverrouillage :** appuyez environ 3 secondes sur la commande 🔒 **(fig. 5)**.

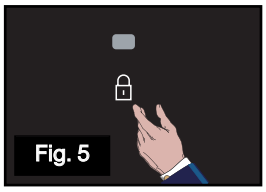
L'indicateur s'éteint. La table retrouve la validité de toutes les commandes.




– **Indicateur de chaleur résiduelle**

Après une utilisation intensive, la zone de cuisson peut rester chaude quelques minutes.
Un "*H*" s'affiche durant cette période. Evitez alors de toucher les zones concernées.

***Attention***
***Les flammes du brûleur sont plus petites au niveau des doigts de grille pour protéger l'émail de la grille.***

***Attention***
***- En cas d'extinction accidentelle (exemple : courants d'air), votre table est équipée d'un système de réallumage automatique. Celui-ci est limité à 2 réallumages.***
***- Vous pouvez arrêter immédiatement tous les brûleurs en fonctionnement en utilisant la touche d'arrêt général*** ⏻

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 21



## • *UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON*

### • *Utilisation de la minuterie*

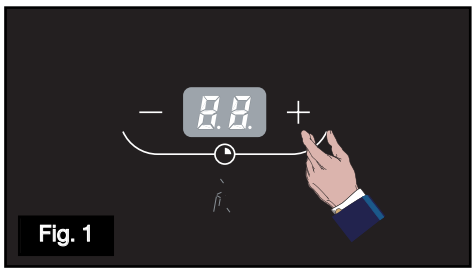


Fig. 1

- **Les brûleurs avant gauche et arrière gauche** sont équipés d'une minuterie (durée maximale de 99 minutes). Toutefois, ils peuvent fonctionner sans celle-ci.

- **Allumez** le brûleur comme indiqué dans la page précédente **"Comment mettre en marche et ajuster la puissance ?"**.

- **Appuyez** sur la touche + de la minuterie.

Dès que vous appuyez sur la + touche, la minuterie se met en service et
la durée (en minutes) défile sur l'affichage.

- **Maintenez** votre doigt jusqu'à la durée souhaitée.
Lorsque le temps est écoulé, le brûleur s'éteint, l'affichage de la minuterie clignote sur 00 .

Vous entendez alors des "bips" discontinus. Pour les arrêter : appuyez sur n'importe quelle touche de commande de minuterie.

- **Pour modifier** la durée de cuisson, vous pouvez appuyer à tout instant sur la touche + ou — .

- **Pour arrêter** la minuterie, appuyez sur la touche — jusqu'à l'extinction de l'affichage sur la minuterie. Le brûleur continue de fonctionner sans la minuterie.

***Attention***
***- Pendant la dernière minute, le décompte s'affiche en secondes.***
***- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le brûleur s'éteint automatiquement (l'arrivée de gaz dans le brûleur est alors coupée).***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 22



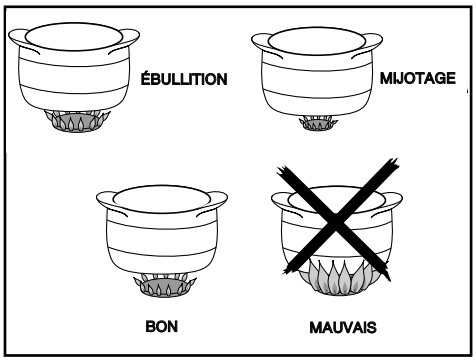
## • *UTILISATION DES BRULEURS DE TABLE*

### • *Conseils pour utiliser les brûleurs de table*

- Lorsque votre préparation arrive à ébullition, il est inutile de laisser bouillir à gros bouillons ; les aliments ne cuisent pas plus vite. Ils cuiront mieux sur un feux doux qui maintient une légère ébullition.

- Réglez la couronne de flammes de façon que celles-ci ne débordent pas du récipient. Vos récipients doivent être suffisamment larges pour que la flamme s'étale sur le fond sans déborder sur les parois, sinon vous risquez de détériorer la poignée du récipient posé dessus.

- N'employez pas de récipients avec un fond bombé, ou d'un diamètre inférieur à 12 cm en débit réduit.




- Certains appareils sont équipés d'une petite grille support, amovible, pour petite casserole. Celle-ci peut-être utilisée sur tous les foyers gaz de l'appareil.

Nous recommandons l'emploi des récipients suivants :

| PETIT BRULEUR (SEMI-RAPIDE) | BRULEUR MOYEN (RAPIDE) | GRAND BRULEUR (ULTRA-RAPIDE) | BRULEUR AUXILIAIRE |
|---|---|---|---|
| Récipients de 18 cm de diamètre et plus : | Récipients de 24 cm de diamètre et plus : | Récipients de 28 cm de diamètre et plus : | Récipients de 8 à 16 cm de diamètre et plus |
| SAUCES, RÉCHAUFFAGE | ALIMENTS A SAISIR | FRITURES, ÉBULLITION | SAUCES, MIJOTAGES, TENUES AU CHAUD |

En cas de mijotage en débit réduit, ces dimensions peuvent être ramenées respectivement à 12, 14 et 16 cm.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 23



## • GUIDE DE CUISSON

| | PREPARATIONS | TEMPS | GRAND RAPIDE | RAPIDE | SEMI-RAPIDE | AUXILIAIRE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **SOUPES** | Bouillons | 8-10 minutes | X | | | |
| | Potages épais | | | X | | |
| **POISSONS** | Court-bouillon | 8-10 minutes | X | | | |
| | Grillés | 8-10 minutes | X | | | |
| **SAUCES** | Hollandaise, béarnaise | 10 minutes | | | X | X |
| | Béchamel, aurore | | | | X | X |
| **LÉGUMES** | Endives, épinards | 25-30 minutes | X | | | |
| | Petits pois cuisinés | | X | X | | |
| | Tomates provençales | 15-20 minutes | X | X | | |
| | Pommes de terre rissolées | | X | X | | |
| | Pâtes | | X | | | |
| **VIANDES** | Steack | 90 minutes | X | | | |
| | Blanquette, Osso-bucco | | X | | | |
| | Escalope à la poêle | 10-12 minutes | X | | | |
| | Tournedos (gril fonte) | 10 minutes | X | | | |
| **FRITURE** | Frites | | X | | | |
| | Beignets | | X | | | |
| **DESSERTS** | Riz au lait | 25 minutes | | | X | |
| | Compotes de fruits | | X | | X | |
| | Crêpes | 3-4 minutes | X | X | | |
| | Chocolat | 3-4 minutes | | | X | |
| | Crème anglaise | 10 minutes | | | X | |

***Attention***

***Pour régler au mieux votre temps de cuisson, n'hésitez pas à passer le récipient d'un brûleur à l'autre (par exemple : du brûleur grand rapide au brûleur semi-rapide : blanquette, osso bucco...).***

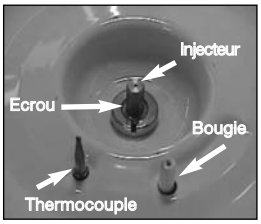
***- Pour les grillades nécessitant une forte température, choisissez le brûleur grand rapide.***

***- Pour les sauces délicates et le réchauffage de plats cuisinés, utilisez le brûleur semi-rapide.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 24

## 7 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE TABLE

L'entretien de votre table de cuisson est facilité si vous l'effectuez **avant son refroidissement complet**. Cependant, ne nettoyez jamais votre appareil pendant son fonctionnement. Mettez à zéro toutes les commandes.

| | COMMENT PROCEDER ? | PRODUITS ET ACCESSOIRES A UTILISER |
|---|---|---|
| **➤ Entretien des bougies et des injecteurs** |  ➥ En cas d'encrassement des bougies d'allumage, nettoyez-les à l'aide d'une petite brosse à poils durs (nonmétallique).<br>➥ L'injecteur gaz se trouve au centre du brûleur en forme de pot. Veillez à ne pas l'obstruer lors du nettoyage, ce qui perturberait les performances de votre table. En cas d'obstruction, utilisez une épingle à nourrice pour déboucher l'injecteur. | ✓ Petite brosse à poils durs. |
| **➤Entretien des grilles et des brûleurs gaz** | ➥ Dans le cas de taches persistantes, utilisez une crème non abrasive, puis rincez à l'eau claire. Essuyez soigneusement chaque pièce du brûleur avant de réutiliser votre table de cuisson. | ✓ Crème à récurer douce.<br>✓ Eponge sanitaire. |
| **➤ Entretien du dessus verre** | ➥ Nettoyez avec de l'eau chaude, puis essuyez. Dans le cas de taches persistantes, utilisez des produits spéciaux verre vitrocéramique. | ✓ Eponge sanitaire.<br>✓ Produits spéciaux verre vitrocéramique (ex. : Cera-clen). |

***Attention***

***- Préférez un nettoyage des éléments de la table à la main plutôt qu'au lave-vaisselle.***
***- N'utilisez pas d'éponge grattante pour nettoyer votre table de cuisson.***
***- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur.***

***Attention***

***-Cuisinières avec dessus verre :***

***- Si la surface est fêlée, déconnectez immédiatement l'appareil de la source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur. N'utilisez plus la table avant réparation.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 25

## 8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ;** *ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne.* ***Dans tous les cas, vérifiez les points suivants :***

| CODES ERREUR | QUE SE PASSE-T-IL ? | QUE FAIRE ? |
|---|---|---|
| ➤ 2 bips puis affichage de F1 ou F2 ou F3 ou F... sur la minuterie F1 , puis affichage de A1 ou A2 ou A... | ➡ C'est la procédure de mise sous tension de votre table.<br>➡ Si vous avez appuyé sur la touche d'arrêt général ⏻ ; ceci est normal. | ✓ Attendez quelques secondes que l'affichage sur F1 s'éteigne.<br>✓ Votre table est prête à l'utilisation. |
| ➤ Vous n'arrivez pas à commander votre table et les afficheurs n'indiquent rien. | ➡ Coupure de courant. | ✓ Vérifiez que vous avez du courant.<br>✓ Si vous avez du courant et que le défaut persiste, appelez le Service Après-Vente. |
| ➤ E4 affiche E4 et la table émet un bip.<br>Un des voyants du brûleur en défaut s'allume. | ➡ Votre brûleur ne parvient pas à s'allumer. | ✓ Vérifiez que le gaz est bien ouvert ou que les brûleurs sont correctement assemblés.<br>✓ Vérifez que les injecteurs correspondent au gaz utilisé (voir tableau des caractérisques techniques).<br>✓ Vérifiez qu'il y a bien des étincelles sur le brûleur correspondant.<br>✓ Après toutes ces vérifications, renouvelez la mise en marche en appuyant sur ⁰⁄₁ . |
| ➤ 20 affiche un temps qui clignote. (Temps restant avant la coupure de courant). | ➡ Vous avez eu une coupure de courant ou vous avez utilisé la touche d'arrêt général ⏻ . | ✓ Appuyez sur ⁰⁄₁ pour utiliser normalement votre table. |
| ➤ E2 affiche E2 ou E5, un des voyants du brûleur en défaut clignote et un bip est émis. | ➡ Le brûleur concerné est inutilisable.<br>➡ vous pouvez cependant utiliser les autres brûleurs. | ✓ Appelez votre Service Après-Vente en lui précisant le code erreur affiché. |
| ➤ E6 affiche E6. | ➡ Votre table est inutilisable. | ✓ Coupez le gaz.<br>✓ Appelez votre Service Après-Vente en lui précisant le code erreur affiché. |
| ➤ E7 affiche E7 : un des voyants s'allume pour signaler le brûleur en défaut. | ➡ Vous avez une flamme ou un corps chaud sur l'élément de sécurité (thermocouple). | ✓ Coupez le gaz.<br>✓ Appelez votre Service Après-Vente. |
| ➤ EE affiche EE et plusieur voyants s'allument pour signaler les brûleurs en défaut. | ➡ La table possède 2 défauts. | ✓ Appelez votre Service Après-Vente en précisant les voyants allumés. |

***Attention***
***L'affichage d'un code erreur bloque automatiquement l'utilisation de la minuterie*** F1

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 26

## 8 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE TABLE

| QUE SE PASSE-T-IL ? | QUE FAIRE ? |
|---|---|
| ➡ Allumage des brûleurs :<br>Il n'y a pas d'étincelles lors de l'appui sur les touches. | ✓ Vérifiez le branchement électrique de la table de cuisson.<br>✓ Vérifiez la propreté des bougies d'allumage.<br>✓ Vérifiez la propreté et le bon assemblage des brûleurs. |
| ➡ Lors de l'allumage d'un brûleur, il y a des étincelles sur tous les brûleurs à la fois. | ✓ C'est normal. La fonction allumage est centralisée et commande tous les brûleurs simultanément. |
| ➡ Il y a des étincelles, mais le ou les brûleurs ne s'allument pas. | ✓ Vérifiez que le tuyau d'arrivée de gaz n'est pas pincé.<br>✓ Vérifiez que la longueur d'arrivée de gaz est inférieure à 2 mètres.<br>✓ Vérifiez l'ouverture de l'arrivée de gaz.<br>✓ Si vous avez du gaz en bouteille ou en citerne, vérifiez que celle-ci ne soit pas vide.<br>✓ Si vous venez d'installer la table ou de changer la bouteille de gaz, renouvelez plusieurs fois les opérations d'allumage jusqu'à l'arrivée du gaz dans les brûleurs.<br>✓ Vérifiez que l'injecteur n'est pas bouché, et si c'est le cas, débouchez-le avac une épingle à nourrice.<br>✓ Allumez votre brûleur avant d'y poser votre casserole. |
| ➡ Au ralenti, le brûleur s'éteint ou bien les flammes restent importantes. | ✓ Evitez les courants d'air violents dans la pièce.<br>✓ Vérifiez la correspondance entre le gaz utilisé et les injecteurs installés (voir le repérage des injecteurs dans le chapitre **"Caractéristiques gaz"**).<br>Rappel : les tables de cuisson sont livrées d'origine en gaz de réseau (gaz naturel).<br>✓ Vérifiez que l'interrupteur changement de gaz est correctement positionné (voir paragraphe **"Changement de gaz"**).<br>✓ Appelez le Service Après-Vente pour le réglage des brûleurs au ralenti. |
| ➡ Les flammes ont un aspect irrégulier. | ✓ Vérifiez la propreté des brûleurs et des injecteurs situés sous les brûleurs, l'assemblage des brûleurs, etc...<br>✓ Vérifiez qu'il reste suffisamment de gaz dans votre bouteille. |
| ➡ Si par inadvertance on a appuyé sur la touche de verrouillage, 🔒 la table ne fonctionne pas et les commandes sont bloquées. | ✓ Vérifiez que celle-ci n'est pas verrouillée. Voir paragraphe "verrouillage table".<br>✓ Coupez l'alimentation électrique de la table 2 minutes, puis ralumez. |

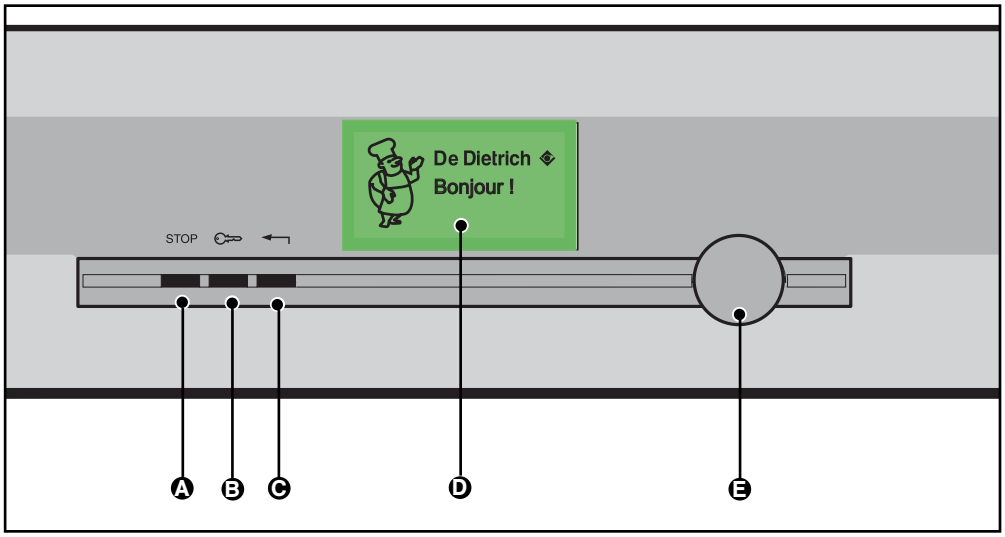
***Conseil***

***Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 27

## 9 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

- ***DESCRIPTION DU PROGRAMMATEUR***

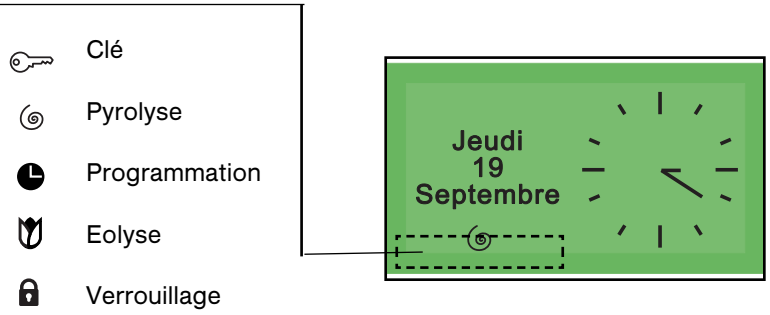



- **A** Arrêt du four ou de la programmation
- **B** Verrouillage du clavier
- **C** Retour au niveau précédent
- **D** Afficheur des informations
- **E** Bouton de sélection

**Première utilisation** : avant d'utiliser votre four pour la première fois, chauffez-le à vide, porte fermée pendant 15 minutes environ sur la position MAXI afin de roder l'appareil. La laine minérale qui entoure la cavité du four peut dégager, au début, une odeur particulière dûe à sa composition. De même, vous constaterez peut-être un dégagement de fumée. **Tout ceci est normal.**

- ***DESCRIPTION DE L'AFFICHEUR***

Liste des indications :



99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 28



## • *REGLAGE DE L'HEURE ET LA DATE*

### • *A la mise sous tension*

Le four affiche directement l'écran suivant.
Tournez le bouton de sélection jusqu'à la case à régler, appuyez pour entrer les informations désirées, puis réappuyez pour valider.

Affichage de la date (1).

Affichage de l'heure (2).

Afficheur sous forme 12h ou 24h (3).

Affichage de l'heure (4) sous forme :

- Validez en appuyant sur le bouton de commandes.

- Appuyez sur ⟵ pour revenir au mode principal.

Horloge à aiguilles

ou

Afficheur digital

### • *Remise à l'heure de l'horloge et de la date*

- Appuyez deux fois sur le bouton de sélection.
- Tournez le bouton de sélection jusqu'à la case "Réglages", appuyez,
l'écran "heure / date" s'affiche, appuyez à nouveau pour accéder à l'écran des données de temps, puis procédez comme à la mise sous tension.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 29



## • *REALISER UNE CUISSON*

Ce four vous permet d'accéder à 4 types de programmations différentes selon le degré de connaissances que vous avez sur la cuisson de votre recette :
a) Une recette dont vous maitrisez tous les paramètres (vous choisissez vous-même le type de cuisson, la température et la durée de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Chef".**
b) Une recette pour laquelle vous avez besoin d'une assistance du four (vous choisissez simplement le type d'aliment proposé, son poids et le four s'occupe de sélectionner les paramètres les plus adaptés : la température, la durée de cuisson, le type de cuisson) : sélectionnez la **fonction "Guide culinaire".**
c) Une recette gérée automatiquement par le four : vous choisissez parmi une liste de 12 plats les plus courants celui que vous désirez cuisiner ( température, durée de cuisson et type de cuisson sont définis par le four) : sélectionnez la **fonction ICS** (**I**ntelligent **C**ooking **S**ystem)**.**
d) Une recette dont la cuisson s'effectue d'une façon homogène et lente, afin de conserver la tendreté de la viande. Une grille surélevée a été spécialement conçue pour y cuire la viande : sélectionnez la **fonction "basse température".**

## • *UTILISER LES DIFFERENTS MODES DE CUISSON*

### • *La fonction "Chef"*

La fonction **Chef** vous permet de régler vous même tous les paramètres de cuisson : température, type de cuisson, durée de cuisson.

-. Appuyez sur le bouton de sélection. Vous accédez à l'écran "**Chef"**.

- Appuyez à nouveau pour sélectionner le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant le bouton (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson joint) :

· **Chaleur tournante**

· **Chaleur combinée**

· **Traditionnel éco**

· **Traditionnel**

· **Turbo grill**

· **Grill fort**

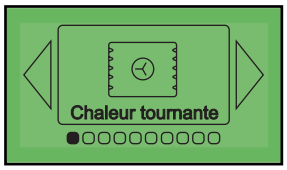
· **Grill moyen**

· **Maintien au chaud**

· **Décongélation**

Validez votre choix en appuyant sur le bouton.

Exemple



99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 30



- ***GUIDE DES FONCTIONS "CHEF"***

| Symbole | Nom de la fonction | Description de la fonction |
|---|---|---|
| | **C**haleur tournante<br>La cuisson s'effectue par l'élément chauffant situé au fond du four et par l'hélice de brassage d'air. | ▶ Montée rapide en température. Certains plats peuvent être enfournés four froid. |
| * | **C**uisson combinée<br>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur et par l'hélice de brassage d'air. | ▶ Trois sources de chaleur associés : beaucoup de chaleur en bas, un peu de chaleur tournante et un soupçon de gril. |
| * | **T**raditionnel ECO<br>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air. | ▶ Cette position permet de faire un gain d'énergie tout en conservant les qualités de cuisson. La position ECO est utilisée pour l'étiquetage énergétique. |
| | **T**raditionnel<br>La cuisson s'effectue par les éléments inférieur et supérieur sans brassage d'air. | ▶ Nécessite un préchauffage avant d'enfourner le plat. |
| | **T**urbo gril<br>La cuisson s'effectue, alternativement, par l'élément supérieur et par l'hélice de brassage d'air. | ▶ Ce mode combine l'effet de la turbine et du gril ; le gril fait rayonner l'infrarouge sur l'aliment et le mouvement d'air crée par la turbine en attenue l'effet |
| | **G**ril fort<br>La cuisson s'effectue par l'élément supérieur | ▶ Le gril double couvre toute la surface de la grille. Quand au gril simple, il montrera une même efficacité pour de plus petites quantités. |
| | **G**ril moyen<br>La cuisson s'effectue par l'élément supérieur. | |
| | **M**aintien au chaud<br>Dosage de l'élément supérieur et inférieur associés au brassage d'air. | ▶ Maintien au chaud. |
| | **D**écongélation | |

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 31

## 9 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

*** Séquence(s) utilisée(s) pour l'annonce écrite sur l'étiquette énergétique conformément à la norme européenne EN 50304 et selon la directive Européenne 2002/40/CE.**

| Recommandations | Préco T°C | | |
|---|---|---|---|
| Recommandé pour garder le moelleux des **viandes blanches**, **poissons**, **légumes**<br>Pour les cuissons multiples jusqu'à 3 niveaux. | mini<br>35°C | préco<br>180°C | maxi<br>235°C |
| Recommandé pour les **quiches, tourtes, tartes aux fruits juteux.** | mini<br>35°C | préco<br>205°C | maxi<br>275°C |
| Nota : toutes les cuissons se font **sans préchauffage.** | mini<br>35°C | préco<br>200°C | maxi<br>275°C |
| Recommandé pour les cuissons lentes et délicates : gibiers moelleux... Pour saisir les rôtis de viande rouge, pour mijoter en cocotte fermée les plat préalablement démarrés sur table de cuisson (coq au vin, civet...). | mini<br>35°C | préco<br>225°C | maxi<br>275°C |
| Recommandé pour **volailles** ou **rôtis** au tourne-broche (jusqu'à 2 kg), **viandes rouges**, **gigots, côtes de boeuf** posées sur la grille. | mini<br>180°C | préco<br>200°C | maxi<br>230°C |
| Recommandé pour **griller les côtelettes**, **saucisses, tranches de pain, gambas** posées sur la grille. | mini<br>1<br>mini<br>1 | préco<br>4<br>préco<br>2 | maxi<br>4<br>maxi<br>4 |
| Recommandé pour **faire lever les pâtes à pain, à brioche, kouglof**...en ne dépassant pas 40°C (chauffe-assiettes). | mini<br>35°C | préco<br>80°C | maxi<br>100°C |
| | mini<br>30°C | préco<br>30°C | maxi<br>50°C |

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 32

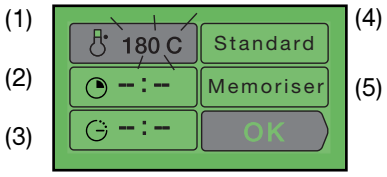


## • *LA FONCTION "CHEF"*

Le four vous demande alors de rentrer les autres paramètres de cuisson.

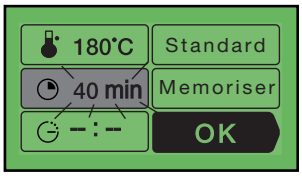
### • *La température*

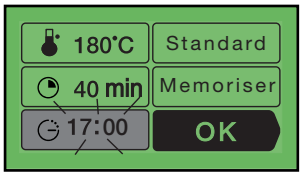
En fonction du type de cuisson que vous avez déjà sélectionné, le four vous préconise la température de cuisson idéale. Celle-ci est modifiable de la manière suivante :
Sélectionnez la case T° (1) en tournant le bouton. Appuyez, la case T° clignote : choisissez la T° désirée en tournant le bouton. Appuyez pour valider.
En position gril (moyen ou fort), sélectionnez la case "puissance gril", réglez à l'aide du bouton la puissance désirée et validez.




### • *La durée de cuisson et l'heure de fin de cuisson*

Vous pouvez entrer la durée de cuisson de votre plat en sélectionnant la case .
(tournez le bouton puis appuyez pour faire clignoter cette case, entrez la durée de cuisson en tournant le bouton puis validez par un nouvel appui. Lorsque vous réglez la durée de cuisson, l'heure de fin de cuisson (case ) s'incrémente automatiquement.
Vous pouvez modifier cette heure de fin de cuisson si vous souhaitez que celle-ci soit différée. Dans ce cas , sélectionnez la case et procédez de la même façon que pour le réglage de la durée de cuisson. Une fois l'heure de fin de cuisson choisie, appuyez pour valider.
Votre four se mettra en veille ( )jusqu'au démarrage de la cuisson (durée de cuisson - heure de fin)
NB : Vous pouvez ne pas sélectionner de durée de cuisson. Dans ce cas, laissez les cases de durée et de fin de cuisson vides et allez directement sur "OK". Validez pour lancer la cuisson. L'arrêt du four se fera en appuyant sur la touche "STOP" puis appuyez sur le bouton de sélection (ou 2 fois sur la touche "STOP") lorsque vous aurez estimé suffisant le temps de cuisson de votre plat.



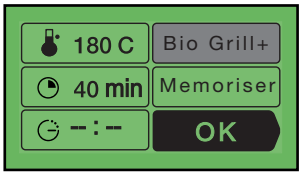
99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 33



## • *LA FONCTION "CHEF"*

### • *L'option "Bio grill+"*

En sélectionnant la case "Standard" et en appuyant sur le bouton, il est possible d'accéder à la fonction " Bio Grll +". Cette fonction vous permet de terminer la cuisson par un gratinage du plat pendant les 5 dernières minutes de votre cuisson. Cette fonction est symbolisée par un clignotement du gril sur l'écran lors de sa mise en route 5 minutes avant la fin de la cuisson.
NB : " Bio Grill +" est utilisable sur les modes de cuisson "Chef" et "Guide culinaire" hormis certaines fonctions comme :
gril (gril moyen, gril fort, Turbo gril), décongélation, maintien au chaud et traditionnel Eco.




### • *L'option mémorisation*

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur le bouton :
La fonction MEMOIRES permet de mémoriser 3 modes de cuisson que vous avez expérimentés avec la fonction Chef. Ainsi, plus la peine de rentrer toujours les mêmes données. Avec un plat et une quantité de préparation identiques, vous obtiendrez toujours le même résultat.

Si vous souhaitez mettre en mémoire le programme que vous venez de définir, accédez à cette case et appuyez sur le bouton.
L'écran propose alors d'enregistrer les paramètres dans une mémoire vide ou de remplacer une mémoire au choix par les nouveaux paramètres.

- Après la cuisson, et avant toute nouvelle utilisation du four, il est possible d'entrer en mémoire les paramètres de la dernière cuisson. Ainsi, après avoir dégusté votre préparation culinaire, il n'est pas trop tard pour enregistrer le mode de cuisson utilisé.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 34

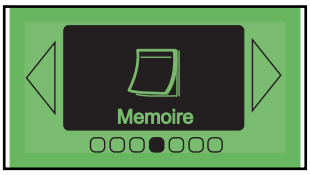


- ***LA FONCTION "CHEF"***

Marche à suivre:

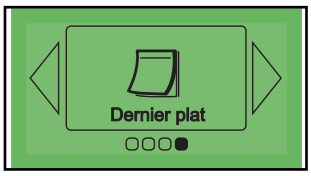
- sélectionnez la fonction "Mémoire"

- appuyez sur le bouton de sélection.




- sélectionnez "dernier plat". L'écran affiche alors les derniers réglages concernant la dernière cuisson.

- appuyez sur le bouton de sélection.



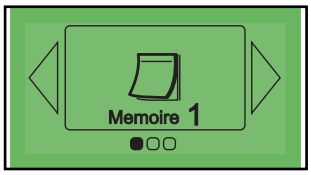

- pressez sur OK pour valider ces paramètres.

- sélectionnez "Mémoriser".

- appuyez sur le bouton de sélection.

- allez dans l'option "Mémoire",

- appuyez sur le bouton de sélection.

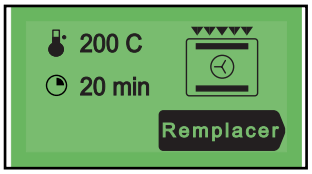



- sélectionnez le numéro de la mémoire 1, 2 , ou 3)

- appuyez sur le bouton de sélection.

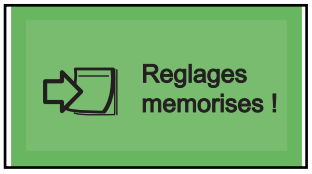
- l'écran vous indique alors :

soit une mémoire vide,




soit une mémoire occupée,

- Validez.



99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 35



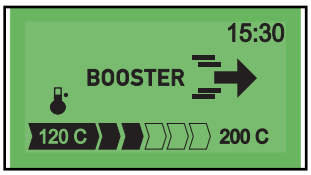
## • *LA FONCTION "CHEF"*

### • *Démarrage de la cuisson*

- appuyez sur le bouton pour afficher les paramètres mémorisés, validez sur "OK" pour lancer la cuisson.

Une fois que vous avez validé "OK", votre programme de cuisson démarre immédiatement ou se met en veille si vous avez différé votre heure de fin de cuisson.

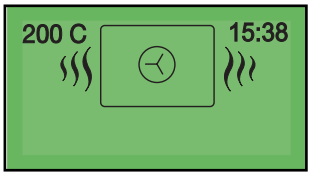
Au démarrage de la cuisson l'écran suivant s'affiche et vous indique qu'il se met en chauffe rapide (Booster). Vous pouvez suivre l'évolution de la montée en température du four au travers du remplissage de la flèche. A gauche est indiquée la température actuelle dans le four, et à droite la température de consigne.

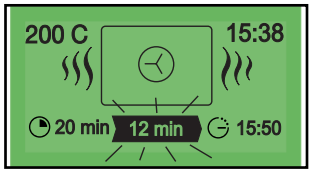



(3)

Une fois cette température atteinte, le four passe au mode cuisson et l'écran suivant s'affiche alors :

(1) (2)




(4) (5) (6)

**Cuisson sans sélection de durée**

1) la Température à l'intérieur du four
2) l'heure
3) le type de cuisson choisi (animation).

**Cuisson avec durée définie**

1) la Température
2) l'heure
3) le type de cuisson choisi (animation).
4) la durée de cuisson
5) la durée de cuisson restante (clignote)
6) l'heure de fin de cuisson

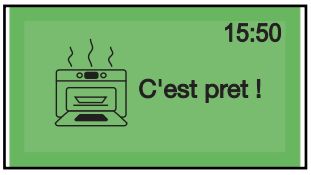
**EN FIN DE CUISSON:**

**Cuisson sans sélection de durée :**

Eteindre le four lorsque la cuisson est terminée par appui sur la touche "STOP". Confirmez l'arrêt de la cuisson par appui sur le bouton.

**Cuisson avec durée définie :**

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.
Appuyez sur le bouton de sélection pour arrêter les bips.
Le Chef vous souhaite un bon appétit !



99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 36



- ***GUIDE DE CUISSON***

**LES CUISSONS S'EFFECTUENT PORTE FERMÉE ET SOUS VOTRE SURVEILLANCE.**

| PLATS | CUISSON TRADITIONNELLE | | | | | CUISSON MULTIFONCTION | | | | | Temps de cuisson en minutes | indications |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | °C | | Gradin | Puissance | | °C | | Gradin | °C | Gradin | | |
| **VIANDES** | | | | | | | | | | | | |
| Rôti de porc(1kg) | 200 | 2 | 2 | | | | | | 180 | 2 | 90 | ajoutez un peu d'eau |
| **Rôti de veau (1kg)** | **200** | **2** | | | | | | | **180** | **2** | **60-70** | |
| Rôti de boeuf | *240 | 2 | | | | | | | | | 30-40 | conseils au verso |
| **Agneau (gigot, épaule 2,5 kg)** | ***220** | **1** | **3** | **TB** | | | | 3 | **2** | | **50-55** | |
| Volaille (1 kg) | 200 | 2 | 2 | TB | | | | TB | 180 | **2** | 50-70 | |
| **Volaille grosses pièces** | **180** | **1** | | | | | | | | | **90-135** | |
| Cuisses de poulet | | | 2 | 3 | | | | 3 | | | 15-25 | posées sur grille |
| **Côtes de porc, veau** | | | **3** | **3** | | | | | | | **15-20** | |
| Côtes de boeuf (1 kg) | | | * 2 | 3-4 | | | | 3 | | | 25-30 | |
| **Côtes de mouton** | | | ***3** | **4** | | | | | | | **10-20** | |
| **POISSONS** | | | | | | | | | | | | |
| Poissons grillés | | | * 4 | 4 | | | 2 | | | | 15-20 | |
| **Poissons cuisinés (dorade)** | ***200** | **2** | | | | 180 | **2-3** | | 180 | **2** | **35-45** | **plat en terre** |
| Poissons papillottes | *220 | 2-3 | | | | *** 200** | | | | | 10-15 | papier sulfurisé |
| **LÉGUMES** | | | | | | | | | | | | |
| Gratins (aliments cuits) | | | 4 | 3-4 | | | | 2-3 | | | 30 | |
| **Gratins dauphinois** | ***200** | **2** | | | | | | | **180** | **2** | **55-60** | |
| Lasagnes | *200 | 2 | | | | | | | 180 | 2 | 40-45 | |
| **Tomates farcies** | ***200** | **2** | | | | | | | **180** | **2** | **40-45** | |
| **DIVERS** | | | | | | | | | | | | |
| Brochettes | | | | 4 | | | | | | | 15-20 | |
| **Pâté en terrine** | ***200** | **2** | | | | | | | **200** | **2** | **80-100** | **bain marie** |
| Pizza pâte brisée | *210 | 2 | | | | 200 | 2 | | | | 30-40 | moule alu 30 cm |
| **Pizza pâte à pain** | ***220** | **3** | | | | *** 220** | **2** | | | | **15-18** | **plat multiusages** |
| Quiches | *210 | 2 | | | | 205 | 2-1 | | | | 30-45 | moule alu 30 cm |
| **Soufflé** | | | | | | | | | **180** | **1** | **50** | **moule verre 21 cm** |
| Tourtes | *200 | 2 | | | | 210 | 2 | | | | 40-45 | moule à bords hauts |
| **Pain** | ***220** | **1** | | | | *** 200** | **1** | | | | **30-50** | |
| Pain grillé | | | * 4 | 4-5 | | | | | | | 1-2 | sur la grille |
| **Cocottes fermées (daube, baeckaofen)** | **180** | **1** | | | | | | | **170** | **1** | **90-180** | **selon la préparation** |

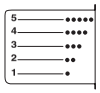
| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **PATISSERIES** | | | | | | | | | | | | |
| Biscuit de Savoie - Génoise | 165 | 2 | | | | | | | 180 | 2 | 35-45 | |
| **Biscuit roulé** | ***220** | **3** | | | | | | | | | **5-10** | |
| Brioche | *180 | 1 | | | | | | | 165 | 1 | 25-30 | |
| **Brownies** | ***180** | **2** | | | | | | | | | **25-30** | **grand plat en verre** |
| Cake - Quatre-quarts | *180 | 1 | | | | | | | 180 | 2 | 55-60 | |
| **Clafoutis** | **200** | **2** | | | **180** | **2** | | | | | **35-45** | |
| Crèmes | 165 | 2 | | | 150 | 2 | | | | | 20-45 | bain-marie |
| **Cookies - Sablés** | ***200** | **3** | | | | | | | **180** | **3** | **15-18** | **plat multiusages** |
| Kugelhopf | | | | | | | | | 180 | 1 | 45-50 | moule spécial |
| **Meringues** | **100** | **2** | | | | | | | **100** | **2** | **90** | **plat multiusages** |
| Madeleines | *220 | 2 | | | | | | | | | 5-10 | plaques sur la grille |
| **Pâte à choux** | ***200** | **3** | | | | | | | **180** | **3** | **30-40** | **selon grosseur** |
| Petits fours feuilletés | *220 | 3 | | | *200 | 3 | | | | | 10-15 | **plat multiusages** |
| **Savarin** | ***180** | **2** | | | | | | | | | **30-40** | |
| Tarte pâte brisée | *210 | 2 | | | 205 | 1 | | | | | 30-40 | moule alu 30 cm |
| **Tarte pâte feuilletée fine** | ***220** | **2** | | | ***220** | **2** | | | | | **15-25** | **plat multiusages** |
| Tarte pâte à la levure | *210 | 2 | | | *205 | 2 | | | | | 35-45 | plat multiusages |

**EQUIVALENCE : CHIFFRE → °C**

| Chiffre | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | MAXI |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| °C | 40-50 | 65 | 100 | 125 | 150 | 180 | 200 | 220 | 250 | 275 |

***Préchauffez à la température indiquée.**

- Gril à puissance variable : faîtes varier la puissance du mini 1 vers le maxi 4 . Préchauffez 5 min.
- En fonction GRIL, placez le mets à griller sur la grille ou le tournebroche; la lèche-frite sous la grille ou posée sur la sole pour récupérer le jus.
- Ne cuisez pas les viandes dans la lèche-frite : risque d'éclaboussures.
- Un bain marie doit toujours débuter avec de l'eau bouillante : ne pas trop remplir le plat.
- **Toute cuisson doit impérativement s'effectuer porte fermée ; l'ouverture de la porte interrompt systématiquement la cuisson. (un détecteur ouverture/fermeture situé en haut à droite).**
- **TB** = tourne-broche.



Votre cuisinière est équipée de 5 gradins.

⚠ En Gril utilisant le tournebroche ne pas dépasser 220°C (Température préconisée dans ce guide) et griller porte fermée.



Volume utilisable : 50,4 litres

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 37

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 38



## • *CONSEILS D'UTILISATION DU FOUR*

### Cuisson des viandes

• Avant d'être mises au four, toutes les viandes doivent rester au moins une heure à température ambiante. Supprimez la barde sur les viandes rouges pour éviter fumées et odeurs.
• Choisissez un plat de préférence en terre (moins de projections que le verre) bien adapté à la taille de la viande à rôtir.
• Salez en fin de cuisson pour éviter de faire sortir le sang et déssécher la viande.
• Ajoutez quelques cuillérées d'eau chaude dans le plat pour éviter la carbonisation du jus.
• **Temps de cuisson**
- rôti de boeuf (saignant) de 10 à 15 min pour 500 g.
- rôti de porc de 35 à 40 min pour 500 g.
- rôti de veau de 30 à 40 min pour 500 g.
• En fin de cuisson, il est indispensable de laisser reposer les viandes, emballées dans du papier d'aluminium (10 à 15 min). Cette attente favorise la détente des fibres, l'uniformisation de la couleur, les viandes garderont leur moelleux.
• **Pour les grillades** : enduire d'une fine couche d'huile. Les grillades de viandes rouges ne se piquent pas ; utilisez plutôt une spatule pour les retourner.
• Piquez la peau des volailles sous les ailes pour que la graisse puisse s'écouler sans éclabousser.

### Cuisson des légumes

• Quand on fait un gratin de pommes de terre, il est conseillé de précuire les pommes de terre en rondelles dans du lait ou du lait + crème.
• Pour peler aisément les poivrons : faîtes les griller sous le gril bien rouge en les retournant : lorsque la peau boursoufle, enveloppez-les dans un sac plastique quelques minutes, ensuite la peau se retirera facilement.
• Pour faire des tomates farcies : après avoir découpé un chapeau, retirez les grains, salez l'intérieur et retournez-les sur une grille pour qu'elles s'égouttent avant de les farcir.
• Les endives (au jambon et à la béchamel) doivent être longuement égouttées : sinon l'eau de cuisson va rendre la sauce liquide et sans saveur.
• Quand on couvre un gratin de chapelure, il faut la mélanger au gruyère, elle absorbe les graisses et rend le gratin croustillant.

### Cuisson des pâtisseries

• **Choix des moules :**
Evitez les moules clairs et brillants :
- Ils rallongent le temps de cuisson
- Ils nécessitent de préchauffer le four
Préférez les moules **en tôle anti-adhésive** pour les tartes, les quiches...Ils donnent une pâte croustillante et dorée dessous.
• **Astuces :**
N'hésitez pas à protéger l'intérieur des moules ou le fond du plat émaillé **d'une feuille de papier sulfurisé** : il protège des taches acides et facilite le démoulage. Ajoutez toujours la levure en fin de préparation et ne la mettez pas en contact avec le sel : elle perdrait de ses propriétés.

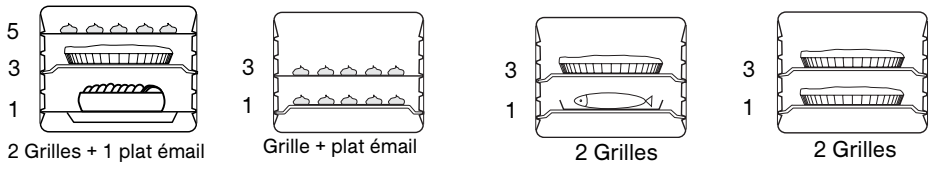
*Chaque fois que vous sélectionnez un mode cuisson utilisant l'hélice de brassage d'air, il est recommandé de diminuer de 30°C à 50°C la température par rapport à un mode de cuisson traditionnel.*
*Les temps sont alors prolongés de 5 à 10 minutes.*

• Si la cuisson est longue, arrêtez le four 5 à 10 minutes avant la fin du temps et profitez de la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

## Cuissons sur plusieurs niveaux fonction

### EFFECTUEZ UN PRECHAUFFAGE AVANT D'ENFOURNER LES PLATS

• Il est possible du cuire simultanément plusieurs plats (de même nature ou différents) sans que le goût ni l'odeur ne se transmettent de l'un à l'autre, à condition de choisir des cuissons se faisant à la même température. Les plats ne s'enfournent ou ne se défournent pas nécessairement en même temps. Les temps de cuisson du tableau indiqué pour un seul plat doivent être prolongé de 10 à 20 minutes.



99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 39

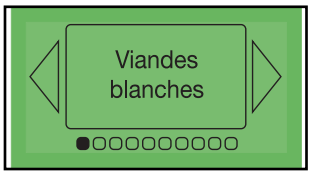


## • *LA FONCTION "GUIDE CULINAIRE"*

La fonction Guide Culinaire sélectionne pour vous les paramètres de cuisson appropriés en fonction de l'aliment à préparer et de son poids.

**1.** Appuyez sur le bouton de sélection.Sélectionnez "Guide culinaire". Validez en appuyant sur le bouton de sélection.

**2.** Le four propose alors différentes familles d'aliments. Tournez le bouton de sélection pour choisir parmi les familles proposées:




· Viandes blanches

· Viandes rouges

· Poissons

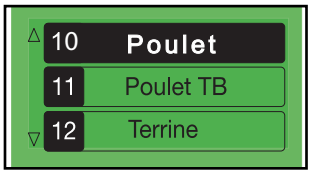
· Légumes

· Gâteaux

· Tartes et quiches

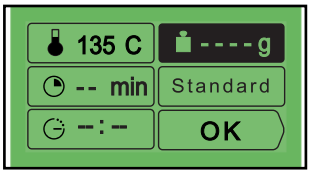
Votre choix effecté, validez en appuyant sur le bouton de sélection.

**3.** Choisissez ensuite le plat spécifique à préparer et validez en appuyant.




**4.** Une fois l'aliment sélectionné, le four vous demande de rentrer son poids (case ) ou le matériau de votre plat (aluminium, porcelaine, etc...) dans le cas des gâteaux, quiches, tartes et légumes ou la grosseur de l'aliment (brioche).

Rentrez le poids ou le matériau, le four calculera automatiquement et affichera la durée de cuisson idéale. Vous pouvez, si vous le désirez, modifier l'heure de fin de cuisson en sélectionnant la case (" ") et en affichant la nouvelle heure de fin de cuisson.



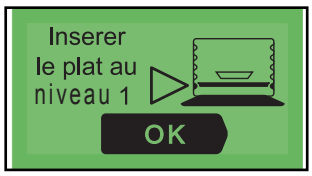

Dès que vous validez sur "OK", le four vous préconise la hauteur de gradin à laquelle vous devez mettre votre plat.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 40



- ***LA FONCTION "GUIDE CULINAIRE"***

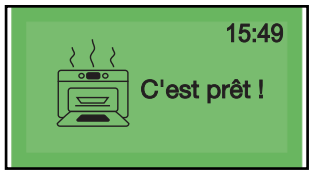
**5.** Enfournez votre plat au niveau de gradin préconisé (de 1 en bas à 5 en haut).




**6.** Validez en appuyant sur le bouton ;

le four se met en marche

**7.** Le four sonne et s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.




- ***Détails complémentaires pour cuissons en fonction : Guide culinaire"***

Toutes les cuissons s'effectuent SANS préchauffage du four.

CUISSONS : VIANDES ROUGES :
- Agneau - selle
- Agneau - gigot
- Rôti de boeuf à point
- Rôti de boeuf saignant

La cuisson s'effectue automatiquement avec l'élément TURBO-GRIL.

Vous devez poser la viande sur la grille de l'ensemble grille + lèche frite (sans utiliser de plat). Vous pouvez retourner la viande à mi-cuisson.

CUISSONS : GATEAUX / TARTES :
Choix du matériau du moule de cuisson :
Aluminium : moules de couleur anti adhésif, moules souples en silicone bien adaptés pour les pâtes humides (quiches, ou tartes aux fruits).

CUISSONS : TERRINES

Déposez la terrine dans un bain marie (un plat plus grand que la terrine et contenant de l'eau bouillante à mi-hauteur.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 41

## 9 / UTILISATION DE VOTRE FOUR

- ***Liste des plats du "Guide culinaire"***

| Familles du menu guide culinaire | RECETTES |
|---|---|
| VIANDES BLANCHES | canard<br>cuisse de dinde<br>faisan<br>lapin<br>lièvre, râble<br>oie<br>pintade<br>porc,échine<br>porc, filet<br>poulet (> 1 700g)<br>poulet TB<br>terrine<br>veau, rôti |
| VIANDES ROUGES | agneau, épaule<br>agneau, gigot<br>agneau, selle<br>rôti de boeuf à point<br>rôti de boeuf saignant |
| POISSONS | brochet<br>dorade<br>merlans<br>rôti de poisson<br>saumon<br>terrine de poisson<br>truites |
| LEGUMES | endives<br>flans de légumes<br>gratin dauphinois<br>lasagnes<br>poivrons farcis<br>tomates farcies |
| GATEAUX | brioches<br>cake<br>choux<br>gâteau chocolat<br>gâteau yaourt<br>génoise, gâteau de savoie<br>kuglof<br>meringues<br>quatre quarts<br>sablés, cookies |
| TARTES, QUICHES | quiche<br>tarte brisée<br>tarte feuilletée<br>tarte au fromage<br>tarte levée<br>tourte aux fruits<br>tourte à la viande<br>soufflé |

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 42



- ***LA FONCTION "I C S"***

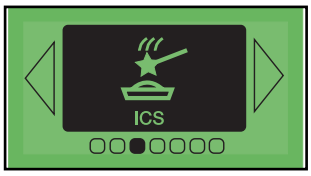
La fonction ICS (Intelligent Cooking System) saura vous faciliter entièrement la tâche puisque le four calculera automatiquement tous les paramètres de cuisson en fonction du plat sélectionné (température, durée de cuisson, type de cuisson). grâce à des capteurs électroniques placés dans le four qui mesurent en permanence le degré d'humidité et la variation de température.

FONCTIONNEMENT DE LA FONCTION ICS:

Ce mode de cuisson s'effectue en 2 phases:

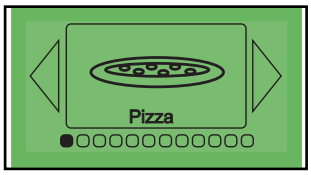
1) une phase de recherche durant laquelle le four commence à chauffer et va déterminer le temps de cuisson idéal. Cette phase dure entre 5 et 40 minutes selon le plat.

**a.** Appuyez sur le bouton de sélection et sélectionnez "ICS"puis validez




**b.** Le four propose un choix de 12 plats: tournez le bouton pour faire défiler les propositions,

Exemple : Pizza




· **Pizza**

· **Tartes salées**

· **Rôti de boeuf**

· **Rôti de porc**

· **Poulet**

· **Agneau**

· **Poissons**

· **Légumes farcis**

· **Tartes sucrées**

· **Gâteaux**

· **Petits biscuits**

· **Soufflés**

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 43

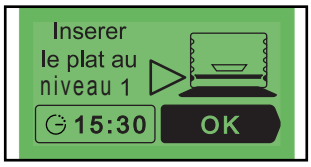


- ***LA FONCTION "I C S"***

- une fois le plat sélectionné, validez en appuyant sur le bouton

- Enfournez votre plat au niveau de gradin demandé.

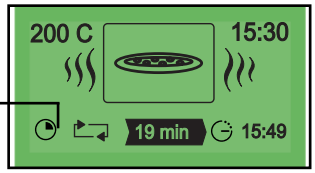
- Validez en appuyant sur le bouton pour démarrer la cuisson.



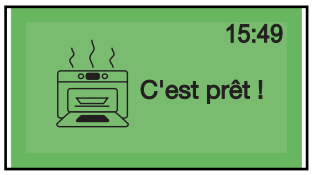

**N.B.: aucun préchauffage n'est nécessaire pour utiliser la fonction ICS. La cuisson doit IMPERATIVEMENT débuter four froid. Il convient d'attendre le refroidissement complet avant d'effectuer une deuxième cuisson.**

**IMPORTANT: ne pas ouvrir la porte pendant cette phase afin de ne pas perturber le calcul et l'enregistrement des données.**

**Cette phase de recherche est symbolisée par les flèches tournantes.**




2) une deuxième phase de cuisson : le four a déterminé le temps nécessaire, l'affiche ainsi que l'heure de fin de cuisson. La durée indiquée restante prend en compte la durée de cuisson de la première phase. Il vous est possible dorénavant d'ouvrir la porte, par exemple pour arroser le rôti.



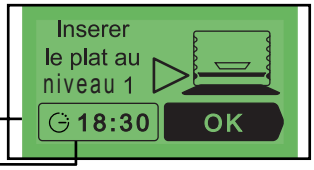

- Le four s'éteint lorsque la durée de cuisson est terminée et votre écran vous indique alors que le plat est prêt.

**FONCTION DEPART DIFFERE :**

Pour procéder à un départ différé,

sélectionnez l'horloge

et changez l'heure de fin de cuisson.




REMARQUE : Si vous souhaitez enchaîner une deuxième cuisson avec ICS, attendre le refroidissement total du four. Cependant, une utilisation de la fonction Chef est possible même à four chaud.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 44



## Guide de fonction I C S

| | |
|---|---|
| **Pizza** | • pizza traiteur fraîches<br>• pizza pâtes prêtes à l'emploi<br>• pizza pâtes "maison"<br>• pizza surgelées |
| **Tartes salées** | • quiches fraîches<br>• quiches surgelées<br>• paniers surgelés |
| **Rôti de Boeuf** | • Rôtis de boeuf<br>(cuisson saignante)<br>⚠ • Posez le rôti sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite.<br>**Vous pouvez le retourner lorsque les flèches tournantes seront remplacées par un temps.** |
| **Rôti de Porc** | • Rôtis de porc<br>- échine<br>- filet |
| **Poulet** | • poulets de 1 kg à 1,700 kg<br>• canette, pintade... |
| **Agneau** | • Gigot de 1kg à 2,500kg<br>⚠ • Posez le gigot sur la grille de l'ensemble grille + lèchefrite.<br>**Vous pouvez le retourner lorsque les flèches tournantes seront remplacées par un temps.** |
| **Poissons** | • Poissons entiers<br>(dorade, colinot,truites, maquereaux...)<br>• rôti de poisson |
| **Légumes farcis** | • tomates, poivrons... farcis<br>• lasagnes (frais ou surgelés)<br>• hachis parmentier, brandade... |
| **Tartes sucrées** | • Tartes fraîches<br>• Tartes surgelées |
| **Gâteaux** | • Gâteaux familiaux : cake (salés, sucrés), quatre quarts<br>• Préparations toutes prêtes proposées en sachets. |
| **Petits Biscuits** | • Petits gâteaux individuels : cookies, financiers, croissants,petits pains, pains au raisins en boîte, croque-monsieur. |
| **Soufflé** | • utilisez un moule haut à bords droits diamètre 21cm |

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 45



• posez-la sur la grille pour obtenir une pâte croustillante
(vous pouvez intercaler une feuille de papier cuisson entre la grille et la pizza pour protéger le four des débordements de fromage)
• posez sur la plaque à patisserie pour obtenir une pâte moëlleuse.

---

• utilisez un moule en aluminium non adhésif : la pâte sera croustillante dessous.
• retirez la barquette des quiches surgelées avant de les poser sur la grille.

---

• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson :
• vous allez obtenir un rôti saignant; si vous préférez une viande bien cuite, optez pour une fonction de cuisson traditionnelle.
• Otez le maximum de barde : elle provoque des fumées.
• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher.

---

• sortez le rôti du réfrigérateur, 1 heure minimum avant de débuter la cuisson : plus la viande est froide, plus elle le sera en fin de cuisson.
• utilisez un plat en terre. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau.
• en fin de cuisson, respectez un temps de repos de 7 à 10 min viande emballée dans une feuille d'aluminium avant de trancher. Salez en fin de cuisson.

---

• cuisson au tourne-broche : n'oubliez pas de poser la lèche-frite au 1er gradin pour récupérer les graisses.
• cuisson au plat : préférez les plats en terre pour éviter les projections.
• Piquez la peau des volailles pour éviter les éclaboussures.

---

• sortez la viande du réfrigérateur 1 heure minimum avant la cuisson :
• choisissez le gigot rond et dodu plutôt que long et efflanqué.
• laissez reposer après la cuisson le gigot emballé d'une feuille de papier aluminium.

---

• réservez cette fonction pour les poissons entiers, cuisinés avec aromates
et vin blanc.
(les poissons grillés ou cuits en papilotte nécessitent un préchauffage du four).

---

• adaptez correctement les dimentions de votre plat à la quantité à la quantité à cuire pour éviter les débordements de jus.

---

• utilisez un moule en aluminium non adhésif :
• la pâte sera plus croustillante dessous.

---

• gâteaux préparés dans un moule à cake, rond, carré... et toujours posés sur la grille.
Possibilités de cuire 2 cakes moules côte à côte.

---

• petits gâteaux individuels sur la plaque pâtisserie.posée sur la grille.
⚠ la pâte à choux doit être cuite sur "GATEAUX"pour obtenir de bons résultats.

---

• beurrez le moule et ne touchez pas l'intérieur avec les doigts, sinon le soufflé ne montera pas.

---

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 46



## • *CONSEILS ET ASTUCES*

### • *Pizza*

Pour éviter au fromage ou à la sauce tomate de couler dans le four, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé entre la grille et la pizza.

### • *Tartes, quiches*

Evitez les plats en verre, en porcelaine: trop épais ils prolongent le temps de cuisson et le fond de la pâte n'est pas croustillant.

Avec les fruits, le fond de tarte risque de se détremper: il suffit alors d'y déposer quelques cuillerées de semoule fine, de biscuits écrasés en chapelure, de poudre d'amandes ou de tapioca, qui en cuisant absorberont le jus.

Avec les légumes humides ou surgelés (poireaux, épinards, brocolis ou tomates) vous pouvez saupoudrer une cuiller à soupe de fleur de maïs.

### • *Poissons*

A l'achat, l'odeur doit être agréable et faible de marée.

Le corps ferme et rigide, les écailles fortement adhérentes à la peau, l'oeil vif et bombé et les branchies brillantes et humides.

### • *Boeuf, porc, agneau*

Sortez impérativement toute viande du réfrigérateur bien avant la cuisson: le choc froid-chaud durcit la viande, ainsi vous obtiendrez un rôti de boeuf doré autour, rouge dedans et chaud à coeur. Ne salez pas avant de cuire: le sel absorbe le sang et dessèche la chair.Retournez la viande à l'aide de spatules : si vous la piquez le sang s'échappe. Laissez toujours reposer la viande après cuisson pendant 5 à 10 minutes: emballez-la dans un papier d'aluminium et posez-la à l'entrée du four chaud: ainsi le sang attiré vers l'extérieur pendant la cuisson va refluer et irriguer le rôti.

Utilisez des plats à rôtir en terre: le verre favorise les projections de gras.

Ne cuisez pas non plus dans la lèche-frite émaillée.

Evitez de piquer le gigot d'agneau de gousses d'ail, sinon il perd son sang ;

glissez plutôt l'ail entre chair et os, ou cuisez les gousses d'ail non épluchées, à côté du gigot et écrasez-les en fin de cuisson pour parfumer la sauce ;

filtrez et servez très chaud en saucière.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 47



## • *QUELQUES RECETTES I C S*

### • *Pizza*

Base: 1 pâte pour pizza

*aux légumes: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de courgettes coupées en dès + 50 g de poivrons coupés en dés + 50 g d'aubergines en rondelles +2 petites tomates en rondelles + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

*au roquefort, poitrine fumée: 6 cuillerées à soupe de sauce tomate + 100 g de poitrine + 100 g de roquefort en dés + 50 g de noix + 60 g de gruyère râpé.

*aux saucisses, fromage blanc: 200 g de fromage blanc égoutté étalé sur la pâte + 4 saucisses en rondelles + 150 g de jambon en lanières + 5 olives + 50 g de gruyère râpé + origan + sel + poivre.

### • *Quiches* :

Base: 1 moule aluminium diamètre 27 à 30 cm

1 pâte brisée prête à l'emploi
3 oeufs battus + 50 cl de crème épaisse
sel, poivre, muscade.

Garnitures variées:
200 g de lardons précuits,
ou - 1 kg d'endives cuites + 200 g de gouda râpé
ou - 200 g de brocolis + 100 g de lardons + 50 g de bleu
ou - 200 g de saumon + 100 g d'épinards cuits égouttés

### • *Rôti de boeuf*

Sauce SAUTERNES PERSILLEE au ROQUEFORT :

Faites suer 2 cuillers à soupe d'échalotes ciselées au beurre. Ajoutez 10 cl de Sauternes, laissez évaporer. Ajoutez 100 g de Roquefort, faites fondre doucement.
Ajoutez 20 cl de crème liquide, sel, poivre. Faites bouillir.

### • *Rôti de porc*

Porc au pruneaux

Demandez au boucher de faire un trou sur toute la longueur du rôti, glissez une vingtaine de pruneaux à l'intérieur. Servez coupé en tranches avec le jus ou froid avec une salade d'endives.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 48



## • *QUELQUES RECETTES I C S*

### • *Poulet*

Farcissez-le avec un beau bouquet d'estragon frais ou enduisez-le d'un mélange fait de 6 gousses d'ail pilées avec une pincée de gros sel, quelques grains de poivre.

### • *Agneau*

Sauce aux anchois :

Mixez 100 g d'olives noires avec 50g de câpres et 3 anchois, 1/2 gousse d'ail et 10 cl d'huile d'olive. Ajoutez 10 cl de crème fraîche. Servez avec le gigot tranché.

### • *Poissons*

Dorade grise au cidre brut : 1 dorade de 1,5 kg.
500 g de champignons de Paris.
2 pommes acides.
2 échalotes.
2 cuillerées à soupe de crème épaisse.
100 g de beurre.
1/2 litre de cidre. Sel, poivre.

Videz, écaillez le poisson. Posez-le dans un plat beurré sur les échalotes hachées fines et les champignons en lamelles. Ajoutez le cidre, sel et poivre et quelques noisettes de beurre. Enfournez. Cuire dans le beurre les pommes en quartiers non épluchées. A la fin de la cuisson déposez le poisson dans un plat chaud, filtrez le jus et déglacez à la crème. Rajoutez-la crème au jus, servez avec pommes et champignons.

### • *Légumes farcis*

Les restes de pot au feu, de gigot, de rôtis de viandes blanches, de volailles rôtis finement hachés sont d'excellentes bases.

### • *Tarte feuilletée pralinée aux pommes*

1 pâte feuilletée étalée avec sa feuille, piquée à la fourchette.
200 ml de crème portée à ébullition avec une gousse de vanille.
2 oeufs battus avec 30 g de sucre, ajoutez la crème refroidie.
2 pommes coupées en dès roulés dans 70 g de pralin.
Déposez crème + pommes. Enfournez.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 49



## • *QUELQUES RECETTES I C S*

### • *Quatre-quart aux agrumes*

Caramel : 20 morceaux de sucre (200g)
Gâteau : 4 oeufs
200g de sucre semoule
200g de farine
200g de bon beurre
2 cuillerées à café de levure
Fruits : 1 petite boîte d'agrumes au sirop.

Egouttez les fruits. Préparez un caramel. Lorsqu'il a pris couleur, versez-le dans le moule à manqué ; inclinez-le de façon à bien répartir le caramel. Laissez refroidir. Dans le bol d'un robot électrique, mélangez le beurre ramolli avec le sucre. Incorporez les oeufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine tamisée.Terminez par la levure. Disposez les quartiers d'agrumes en rosace sur le caramel. Versez la pâte. Enfournez sur "GATEAUX". Démoulez dans un joli plat, et servez froid.
Les fruits peuvent être des pommes, des poires, des abricots.

### • *Petits gâteaux au chocolat*

12 ramequins individuels en aluminium
60 g de beurre
200 g de chocolat amer (plus de 50% de cacao)
100 g de sucre en poudre
4 oeufs
1 sachet de levure chimique
70 g de farine tamisée.

Faîtes fondre le chocolat avec le beurre sur un feu très doux. Travaillez les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne lisse. Ajoutez le farine, le chocolat fondu avec le beurre et terminez par la levure. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation. Beurrez et farinez légèrement les ramequins aluminium, versez la pâte dedans (sans en faire couler sur les bords). Posez les ramequins sur la plaque à patisserie sélectionnez "BISCUITS". Démoulez et laissez refroidir sur une grille. Accompagnez de crème anglaise vanillée ou de glace à la noix de coco.

### • *Soufflés*

Base de la béchamel : 1/2 litre de lait
60g de farine
100g de beurre
4 jaunes d'oeufs+ les blancs battus en neige
sel, poivre, muscade.

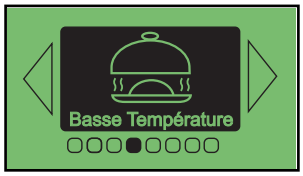
Selon la nature du soufflé, vous ajouterez 150 g de gruyère rapé ou 1kg d'épinards cuits broyés ou 1kg de choux fleurs cuits broyés ou 150 g de reste de poisson cuits écrasés ou 150 g de jambon haché.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 50



- ***LA FONCTION "BASSE TEMPERATURE"***

1. Appuyez sur le bouton de sélection. Vous accédez à l'écran " "




2. Appuyez à nouveau pour sélectionner le type de cuisson parmi la liste suivante en tournant le bouton (pour ce choix reportez vous au guide de cuisson joint) :

· **Rôti de veau**

· **Rôti de boeuf**

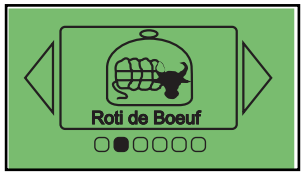
· **Rôti de porc**

· **Gigot d'agneau**

· **Poulet**

· **Yaourt**

Exemple : Rôti de boeuf




**Validez** votre choix en appuyant sur le bouton.

Il apparaît alors :

- l'ensemble casserolerie basse température

  **Veau -> plat spécial**

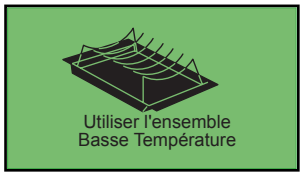
  **Boeuf -> plat spécial**

  **Porc -> plat spécial**

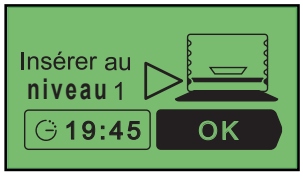
  **Gigot -> plat spécial**

  **Poulet -> tournebroche**

  **Yaourt -> plat**




- préconisation du niveau de gradin



99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 51



- durée de cuisson (non modifiable)

**Veau -> 4h30**

**Boeuf -> 3h**

**Porc -> 4h30**

**Gigot -> 3h**

**Poulet -> 6h**

**Yaourt -> 3H**

- heure de fin de cuisson.
Vous pouvez la modifier en tournant le bouton jusqu'à l'heure souhaitée.

- **Validez** en appuyant sur le bouton.

Le four s'éteint automatiquement, sonne pendant 2 minutes et vous indique que c'est prêt.
Appuyez sur le bouton de sélection pour arrêter les bips.

Pour les viandes, phase de maintien au chaud (durée 1 heure)

Pour les yaourts, phase de "refroidissement rapide" (durée 1 heure). Arrêt de la lampe et de l'animation pendant cette phase.

Le chef vous souhaite un bon appétit !

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 52



## • *ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR*

Appuyez sur le bouton et tournez jusqu'à obtenir l'écran "Réglages"
Validez en appuyant à nouveau sur le bouton.
Vous accédez aux réglages suivants :
- **Heure / date** (voir page 28)
- **Son**
- **Affichage**
- **Eolyse**
- **Consommation**
- **Langue**
- **De Dietrich services**

Appuyez sur le bouton et tournez jusqu'à obtenir

**- Réglage du son émis lors de l'utilisation des touches:**

Vous pouvez, si vous le désirez, supprimer les bips émis lors de chaque validation (appui sur le bouton).

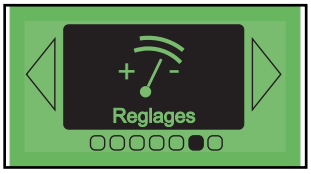
Pour ce faire, allez dans cette option et choisissez

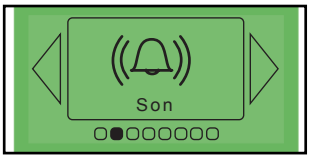
Bip on (actif) ou Bip off (silencieux). Validez avec "OK".

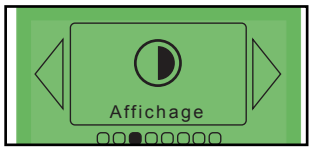
**- Réglage du contraste de l'écran et mise en veille :**
Sélectionnez cette case pour mettre en veille l'afficheur (économie d'énergie) lorsque celui-ci n'est pas utilisé et pour régler le contraste de l'affichage.
Tournez vers la droite pour augmenter le contraste ou vers la gauche pour le diminuer.

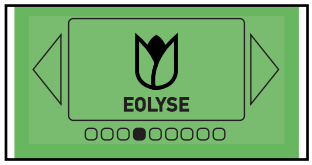
**- Réglage de l'éolyse**
Vous pouvez activer ou désactiver la fonction Eolyse
(filtration des graisses et odeurs durant la cuisson).
En pâtisserie par exemple, l'absence d'Eolyse permet
de diffuser les arômes de cette cuisson.

Le symbole apparaît dans l'afficheur pour vous
indiquer que la fonction "Eolyse" est active.







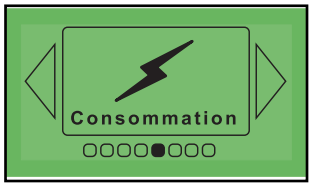
99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 53



## • *ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR*

**- Réglage de la consommation d'électricité :**

En accédant à cet écran, vous aurez la possibilité de consulter la consommation électrique de votre four depuis la dernière remise à zéro (RAZ).

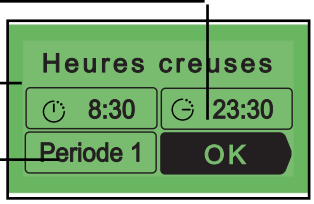



Si vous bénéficiez d'un contrat EDF avec heures creuses, vous pouvez entrer les plages horaires correspondantes et connaitre ainsi le détail des consommations heures pleines/heures creuses.
Pour entrer ou modifier les données, valider OK puis entrer les plages horaires par période.

Heure de fin des "'heures creuses"'

Début des" heures creuses"

Vous pouvez entrer jusqu'à 3 périodes différentes



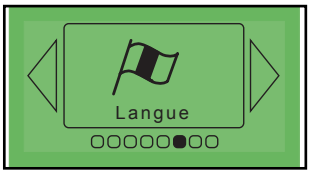

***Attention***
***Si vous avez entré des plages d'heures creuses, en fonction pyrolyse, votre four vous proposera systématiquement de démarrer son cycle de nettoyage à l'heure creuse la plus proche.***

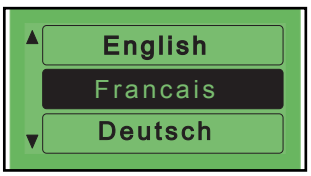
***Attention***
***Si vous souhaitez faire une pyrolyse immédiate, il vous faudra annuler la programmation des heures creuses.***

**- Réglage de la langue :**

En sélectionnant cet écran, vous pouvez choisir la langue utilisée pour communiquer avec votre four.
7 langues sont accessibles :

- Français
- Anglais
- Allemand
- Néerlandais
- Danois
- Espagnol
- Portugais



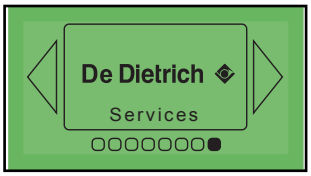



99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 54

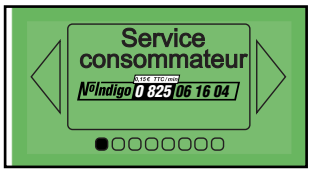


- ***ACCES AUX DIFFERENTS REGLAGES DU FOUR***

**- De Dietrich services**



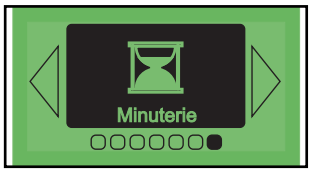

Cette option vous permet d'obtenir les coordonnées du Service consommateur et du service après-vente.

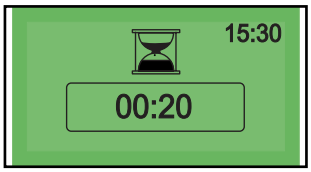



- ***LA FONCTION MINUTERIE***

Cette option permet d'utiliser la fonction minuterie.

Cette fonction est **accessible en dehors de l'utilisation du four en cuisson ou en pyrolyse**.




Entrez le temps souhaité

La minuterie décompte le temps dès la validation par l'appui sur le bouton et sonne à la fin du décompte.

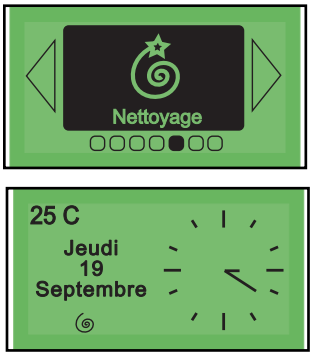
99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 55



## • *LA FONCTION NETTOYAGE*

Ce four est équipé d'une fonction de nettoyage par pyrolyse :
- La pyrolyse est un cycle de chauffe de la cavité du four à très haute température qui permet d'éliminer toutes les salissures qui proviennent des éclaboussures ou des débordements. Les fumées et odeurs dégagées sont détruites par le passage dans un catalyseur.
- La pyrolyse n'est pas nécessaire après chaque cuisson mais seulement si le degré de salissure le justifie; ce que votre four vous indique sur le bandeau d'accueil.

Par mesure de sécurité, l'opération de nettoyage ne s'effectue qu'après blocage automatique de la porte. Dès que la température à l'intérieur du four dépasse les températures de cuisson, il est impossible de déverrouiller la porte même en positionnant la manette «sélecteur de fonctions» sur 0**.**




## • *DANS QUEL CAS FAUT-IL EFFECTUER UNE PYROLYSE ?*

Votre four vous indique dans l'écran d'accueil le symbole .

Votre four est en effet équipé d'un système de détection du niveau de salissure que vous pouvez consulter dans l'option "Nettoyage". Lorsque ce niveau devient élevé, un rappel automatique vient s'afficher dans l'écran de votre four.
Votre four fume lors d'un préchauffage ou fume énormément lors d'une cuisson.
Votre four dégage une odeur à froid désagréable suite à différentes cuissons (mouton, poisson, grillades...).

***Attention***
***Il ne faut pas attendre que le four soit chargé de graisses pour effectuer ce nettoyage.***

| | | |
|---|---|---|
| **Cuissons peu salissantes** | Biscuits, légumes, pâtisseries, quiches, soufflés... | Cuissons sans éclaboussures : une pyrolyse n'est pas justifiée. |
| **Cuissons salissantes** | Viandes, poissons (dans un plat), légumes farcis. | La pyrolyse peut se justifier toutes les 3 cuissons. |
| **Cuissons très salissantes** | Grosses pièces de viandes à la broche. | La pyrolyse peut se faire après une cuisson de ce type, si les projections ont été importantes. |

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 56



## • *COMMENT EFFECTUER UN CYCLE DE PYROLYSE ?*

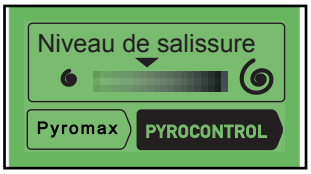
Enlevez les débordements importants qui auraient pu se produire, afin d'éviter le risque d'inflammation ou une production excessive de fumée.
Sélectionnez "Nettoyage" dans le menu général. Votre four vous indique le degré de salissure de la cavité et vous propose deux modes de nettoyage: **Pyromax** et **Pyrocontrol**.
Choisissez le plus adapté :

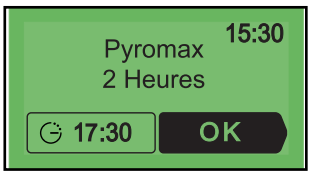
**- Pyromax**

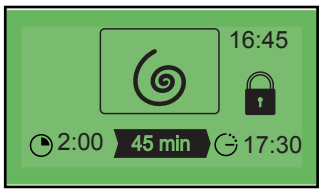
· Pyromax est un système de pyrolyse dont la durée est présélectionnée: elle dure 2 heures et permet un nettoyage intense et parfait de la cavité du four.
Pour différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.
N.B.: Si vous avez rentré le détail des heures creuses et heures pleines, (cf fonction Réglages) votre four préconise un fonctionnement du nettoyage aux heures creuses pour économiser de l'énergie. Cependant, vous pouvez changer cette préconisation en modifiant l'heure de fin du nettoyage et démarrer votre pyrolyse immédiatement si vous le souhaitez.
Valider par OK
Le nettoyage se met en route. Votre écran indique :
- l'heure (1)
- la durée totale (2)
- le temps restant (3)
- l'heure de fin de pyrolyse (4)
- le verrouillage de la porte (5)

**- Pyrocontrol**

· Pyrocontrol est un système qui permet au four de calculer automatiquement le temps de nettoyage en fonction du niveau de salissure, permettant un gain d'énergie et un temps de pyrolyse adapté au besoin.
Si vous souhaitez différer le départ, sélectionnez l'heure de fin et modifiez la en entrant l'heure de fin de pyrolyse souhaitée.
Validez par OK.




(1)

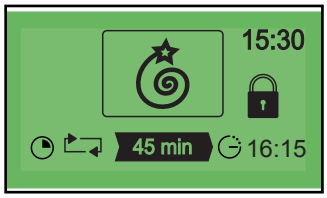
(5)

(2) (3) (4)

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 57

## 10 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE FOUR

Au début du cycle, le four procède à un calcul de la durée de pyrolyse en fonction du degré de salissure, cette phase dure quelques minutes symbolisée par les flèches tournantes dans l'écran (1).
L'écran indique:
- les flèches tournantes (1)
- la durée restante (2)
- l'heure de fin de pyrolyse prévue (3)
- l'heure (4)
- le verrouillage de la porte (5)

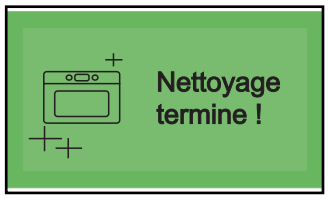



- ***FIN DE PYROLYSE***

Votre four vous indique lorsque le nettoyage par pyrolyse est terminé

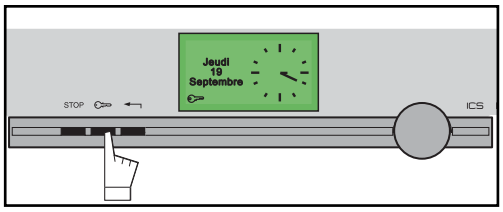
Une fois le déverrouillage effectif, votre four vous signale que le nettoyage est terminé.

Retirez simplement les résidus de cendres dans la cavité avec une éponge humide.




- ***VERROUILLAGE DES COMMANDES (Sécurité enfants)***

Vous avez la possibilité d'interdire l'accès aux commandes du four en procédant de la façon suivante :
le four etant à l'arrêt, appuyez sur la touche pendant quelques secondes, une"clé" vient alors s'afficher dans le bas de l'écran -> l'accès aux commandes de votre four est bloqué.
Pour le débloquer, appuyez sur n'importe quelle touche, sélectionnez la case "Débloquer" et validez en appuyant sur le bouton.
Les commandes de votre four sont à nouveau accessibles.




***Attention***
***Vous ne pouvez pas verrouiller le four si vous avez programmé une cuisson.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 58

## 11 / EN CAS D'ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

**Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre four**, ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. ***Dans tous les cas, vérifiez les point suivants :***

| VOUS CONSTATEZ QUE ... | LES CAUSES POSSIBLES | QUE FAIRE ? |
|---|---|---|
| Le four ne chauffe pas. | • Le four n'est pas branché.<br>• Le fusible de votre installation est hors service.<br>• La température sélectionnée est trop basse. | - Brancher le four.<br>- Changer le fusible de votre installation et vérifier sa valeur (16A).<br>- Augmenter la température sélectionnée. |
| L'indicateur de T°c clignote. | • Défaut de verrouillage de la porte. | - Faire appel au Service Après-Vente. |
| La lampe du four ne fonctionne plus. | • La lampe est hors service.<br>• Le four n'est pas branché ou le fusible est hors service. | - Changer la lampe.<br>- Brancher le four ou changer le fusible. |
| Le nettoyage par pyrolyse ne se fait pas. | • La porte est mal fermée.<br>• Le système de verrouillage est défectueux. | - Vérifier la fermeture de la porte.<br>- Faire appel au Service Après-Vente. |
| Votre four émet des bips. | • En cours de cuisson.<br>• En fin de cuisson. | - La température de consigne de votre choix est atteinte.<br>- Votre cuisson programmée est terminée. |
| Votre four affiche | • Lors de l'appui sur les touches.<br>• Verrouillagedes commandes pour la sécurité enfant. | - Fonctionnement normal.<br>- Pour le supprimer faîtes un appui sur le bouton et sélectionnez "débloquez". |
| L'affichage "Demo" apparaît sur votre programmateur, et le four ne chauffe pas. | • Votre four est en mode démonstration. | - Appuyez sur les 3 touches jusqu'à la disparition de "Demo" (environ 5 secondes). |
| L'affichage a disparu sur votre programmateur. | • Le fusible de votre installation est hors service.<br>• Le contraste est mal réglé. | - Changez le fusible de votre installation.<br>- Réglez le contraste de l'afficheur. |

***Conseil***

***Dans tous les cas, si votre intervention n'est pas suffisante, contactez sans attendre le Service après-vente.***

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 59

## 12 / ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE CUISINIERE

***Attention***
***Avant de procéder au nettoyage manuel, laissez refroidir l'appareil et vérifiez que toutes les manettes sont sur la position "Arrêt".***
***De façon générale, les poudres abrasives et les éponges métalliques sont à proscrire.***

***Attention***
***- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur ou à haute pression.***
***- Ne pas asperger d'eau la cuisinière.***

| COMMENT PROCEDER ? | |
|---|---|
| Carosserie | - Utilisez une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**, pour le dessus. Si nécessaire, après débordements, utilisez une **crème à récurer du commerce, non abrasive, pour émail**. Faites briller avec un linge sec, ou mieux avec une **peau de chamois**. Ne laissez pas séjourner sur l'émail des liquides acides (jus de citron, vinaigre...).<br><br>- Pour les surfaces métalliques polies, utilisez les produits du commerce prévus pour l'entretien des métaux polis. |
| Vitre de porte de four | - Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**. |
| Bouton de programmation | - Utilisez une **éponge humidifiée d'eau savonneuse**. |

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

clearit

***L'expertise des professionnels***
***au service des particuliers***

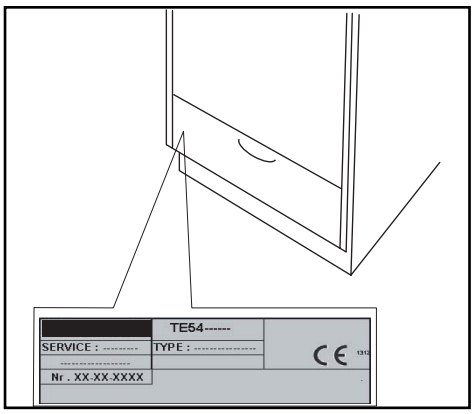
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

99635241_FR_A.qxd 26/04/05 08:26 Page 60

## 13 / SERVICE APRÈS-VENTE

### • *INTERVENTIONS*

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou tirez le tiroir).




***PIÈCES D'ORIGINE***
Lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de ***pièces détachées certifiées d'origine.***

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

### • *RELATIONS CONSOMMATEURS*

***• Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :***
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

***• Pour communiquer :***
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

***> Vous pouvez nous écrire :***

***Service Consommateurs***
***DE DIETRICH***
***BP 9526***
***95069 CERGY PONTOISE CEDEX***

***> ou nous téléphoner au :***

**0892 02 88 04 ***
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe
Tarif en vigueur au 1er avril 2004

** Service fourni par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.5000.000 euros, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303*

**Brandt Appliances** - société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 euros RCS Nanterre 440 302 347.

**DCM469WE1** **9963-5241-** 04/05